

Register Online!
(see page 2)

S'inscrire en ligne!
(voir page 16)



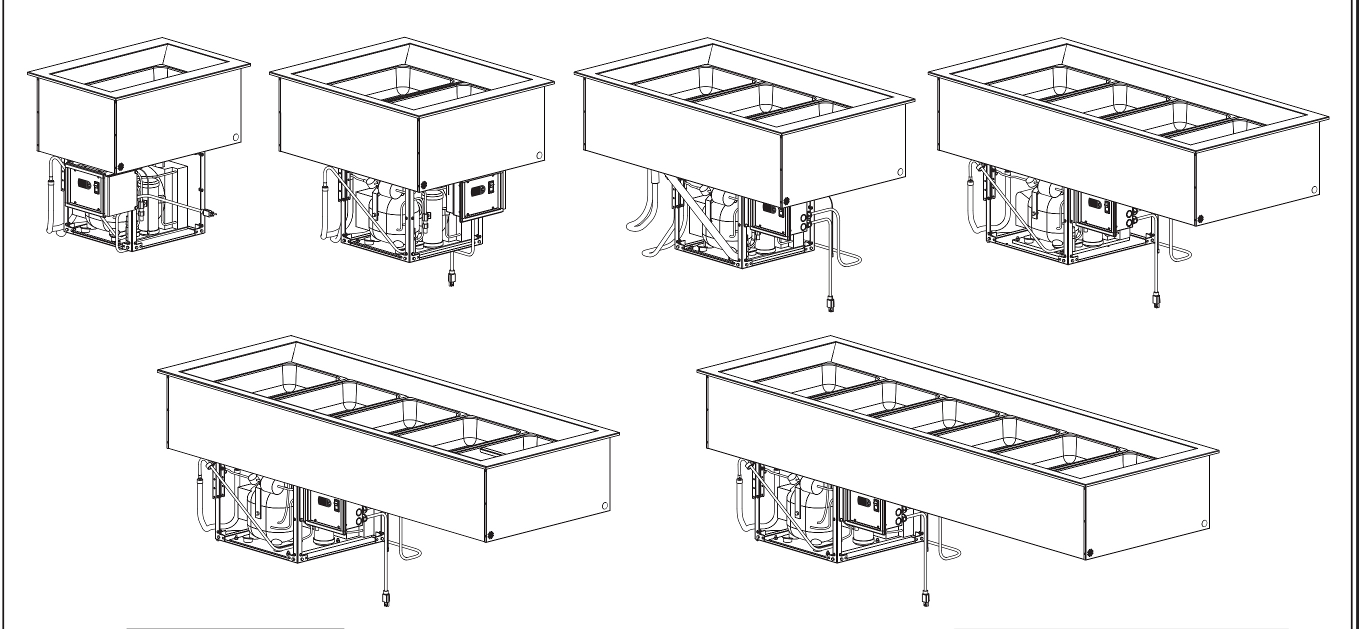


Refrigerated Drop-In Wells
Cuves réfrigérées libre service

CWB Series • Série CWB

Installation and Operating Manual
Manuel d'installation et d'utilisation

P/N 07.04.465.00



⚠ WARNING

Do not operate this equipment unless you have read and understood the contents of this manual! Failure to follow the instructions contained in this manual may result in serious injury or death. This manual contains important safety information concerning the maintenance, use, and operation of this product. If you're unable to understand the contents of this manual, please bring it to the attention of your supervisor. Keep this manual in a safe location for future reference.

English = p 2

⚠ ADVERTENCIA

No opere este equipo al menos que haya leído y comprendido el contenido de este manual! Cualquier falla en el seguimiento de las instrucciones contenidas en este manual puede resultar en un serio lesión o muerte. Este manual contiene importante información sobre seguridad concerniente al mantenimiento, uso y operación de este producto. Si usted no puede entender el contenido de este manual por favor pregunte a su supervisor. Almacenar este manual en una localización segura para la referencia futura.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser cet équipement sans avoir lu et compris le contenu de ce manuel ! Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel peut entraîner de graves blessures ou la mort. Ce manuel contient des informations importantes concernant l'entretien, l'utilisation et le fonctionnement de ce produit. Si vous ne comprenez pas le contenu de ce manuel, veuillez le signaler à votre supérieur. Conservez ce manuel dans un endroit sûr pour pouvoir vous y référer plus tard.

Français = p 16

CONTENTS

IMPORTANT OWNER INFORMATION

Record the model number, serial number, voltage, and purchase date of the unit in the spaces below (specification label located on bottom of unit and back of control panel). Please have this information available when calling Hatco for service assistance.

Model No. ______________________________

Serial No. ______________________________

Voltage ______________________________

Date of Purchase ______________________________

Register your unit!
Completing online warranty registration will prevent delay in obtaining warranty coverage. Access the Hatco website at **www.hatcocorp.com**, select the *Parts & Service* pull-down menu, and click on "Warranty Registration".

Business Hours: 8:00 AM to 5:00 PM Central Standard Time (CST)
(Summer Hours: June to September—
8:00 AM to 5:00 PM CST Monday–Thursday
8:00 AM to 2:30 PM CST Friday)

Telephone: 800-558-0607; 414-671-6350

e-mail: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: 800-690-2966 (Parts and Service)
414-671-3976 (International)

24 Hour 7 Day Parts and Service Assistance available in the United States and Canada by calling 800-558-0607.

Additional information can be found by visiting our web site at **www.hatcocorp.com**.

INTRODUCTION

Hatco Refrigerated Drop-In Wells are specially designed to hold cold foods at safe serving temperatures. The insulated, top-mount units are available in one through six pan configurations. A unique top bezel design allows cold air to effectively blanket the food product inside the refrigerated well. In addition, the bezel design provides clear viewing and easy access to the food contents of the refrigerated well.

All models are equipped with a condensing unit that can be rotated to accommodate the installation location. The condensing units on the three largest models also can be moved between the center of the units and the evaporator coil connections for additional installation flexibility. One year parts and on-site labor warranty is standard.

Hatco Refrigerated Drop-In Wells are a product of extensive research and field testing. The materials used were selected for maximum durability, attractive appearance, and optimum performance. Every unit is inspected and tested thoroughly prior to shipment.

This manual provides the installation, safety, and operating instructions for the Refrigerated Drop-In Wells. Hatco recommends all installation, operating, and safety instructions appearing in this manual be read prior to installation or operation of a unit.

Safety information that appears in this manual is identified by the following signal word panels:



WARNING indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



CAUTION indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

NOTICE

NOTICE is used to address practices not related to personal injury.



Read the following important safety information before using this equipment to avoid serious injury or death and to avoid damage to equipment or property.

WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.
- Turn OFF power switch and disconnect unit from power source before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors.
- DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- This unit is not "jet-proof" construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Discontinue use if power cord is frayed or worn.
- Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. The cord must be replaced by Hatco, an Authorized Hatco Service Agent, or a person with similar qualifications.
- This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.
- Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.

FIRE HAZARD:

- Install unit with a minimum of 2″ (51 mm) of space between all sides of condensing unit and any combustible surfaces.
- Do not use flammable cleaning solutions to clean this unit.

EXPLOSION HAZARD: Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.

This unit must be installed by qualified, trained installers. Installation must conform to all local electrical and plumbing codes. Check with local plumbing and electrical inspectors for proper procedures and codes.

Make sure food product has been chilled to the proper food-safe temperature before placing in the unit. Failure to chill food product properly may result in serious health risks. This unit is for holding pre-chilled food product only.

Hatco Corporation is not responsible for actual food product serving temperature. It is the responsibility of the user to ensure that food product is held and served at a safe temperature.

Make sure all operators have been instructed on the safe and proper use of the unit.

WARNING

This unit is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities. Ensure proper supervision of children and keep them away from the unit.

Maintain proper cleanliness of the unit. Proper cleanliness and sanitation is critical for food-safe operation. Refer to the MAINTENANCE section for cleaning procedures.

This unit has no "user-serviceable" parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at 800-558-0607 or 414-671-6350; fax 800-690-2966; or International fax 414-671-3976.

CAUTION

Locate unit at the proper counter height in an area that is convenient for use. Location should be level and strong enough to support weight of unit and contents.

NOTICE

This unit is designed for use in environments where ambient temperature is between 65°F (18°C) and 86°F (30°C).

When shipped during cold weather months, store unit in proper ambient temperature environment for 10 hours to prevent compressor and/or refrigerant line damage. If unit is turned on and there is excessive noise and vibration, turn off immediately and allow additional warm up time.

Provide louvered or grill-style openings with a minimum size of 12" x 12"/144 square inches (31 x 31 cm/ 961 square cm) in the cabinetry in front of and behind the condensing unit for proper ventilation. Failure to provide adequate air flow through the condensing unit may cause unit failure and will void the unit warranty.

Do not recirculate exhaust air inside cabinet when multiple refrigerated wells are installed together. Intake air should enter from outside of cabinet.

Transport and install unit in upright position only. Failure to do so may result in damage to refrigeration system.

Use caution and avoid hitting condensing unit hoses/lines when installing unit. Damage caused during installation is not covered under warranty.

Do not locate unit in an area subject to excessive temperatures or grease from grills, fryers, etc. Excessive temperatures could cause damage to the unit.

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

Use non-abrasive cleaners and cloths only. Abrasive cleaners and cloths could scratch finish of unit, marring its appearance and making it susceptible to soil accumulation.

Do not use steel wool for cleaning. Steel wool will scratch the finish.

Do not use harsh chemicals such as bleach, cleaners containing bleach, or oven cleaners to clean the unit.

This unit is intended for commercial use only—NOT for household use.



All Models

Hatco Refrigerated Drop-In Wells are reliable and versatile. Each unit has an insulated, stainless steel and aluminized steel housing. The sides of the internal well are completely surrounded with a copper evaporator coil to provide even chilling from top to bottom. The Refrigerated Drop-In Well is controlled with a digital temperature controller and a Power I/O (on/off) Switch housed in a single, remote-mountable control panel. The control panel is connected to the condensing unit with a 48″ (1219 mm) power cord. A 6′ (1829 mm) power cord and plug connected to the control panel provides power to the entire unit.

All models are designed to be mounted to the topside of various types of countertop material including stainless steel, wood, Corian, Swanstone, etc... Hatco Refrigerated Drop-In Wells are designed, manufactured, and tested to maintain safe food holding temperatures.

The **eco**ization logo identifies products designed to reflect Hatco's commitment to improving, protecting, and preserving the global environment. Hatco Refrigerated Drop-In Wells qualify for the **eco**ization logo through the use of green-friendly insulation as well as a highly efficient condensing unit.

Each model of Refrigerated Drop-In Well is supplied from the factory with the appropriate number of 20″ (508 mm) Pan Support Bars, depending on the model's pan capacity.

Each individual well is capable of holding a variety of pan combinations of full size, 1/2-size, 1/3-size, and/or 1/6-size pans with accessory Adapter Bars.

Food Pans, Pan Support Bars, Adapter Bars, and other accessories are available for the Refrigerated Drop-In Wells. Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section in this manual for details.

CWB-1

CWB-2

CWB-3

CWB-4

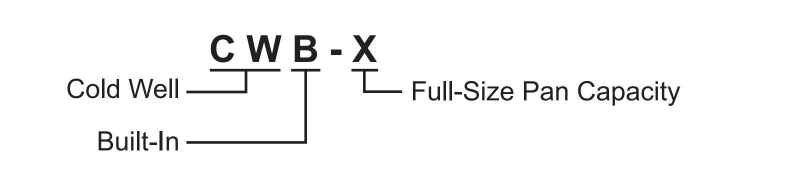
CWB-5

CWB-6

ecoization

Pans Not Included

MODEL DESIGNATION



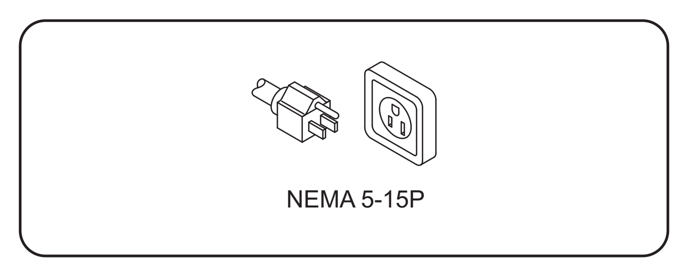
SPECIFICATIONS

Plug Configuration

Units are supplied from the factory with an electrical cord and plug installed. Plugs are supplied according to the application.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.



Plug Configuration

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.

Electrical Rating Chart

Model	Compressor Size	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
CWB-1	1/4 hp	120	804	6.7	NEMA 5-15P	133 lbs. (60 kg)
CWB-2	1/4 hp	120	804	6.7	NEMA 5-15P	175 lbs. (79 kg)
CWB-3	1/4 hp	120	804	6.7	NEMA 5-15P	213 lbs. (97 kg)
CWB-4	1/3 hp	120	1044	8.7	NEMA 5-15P	235 lbs. (107 kg)
CWB-5	1/2 hp	120	1380	11.5	NEMA 5-15P	270 lbs. (122 kg)
CWB-6	1/2 hp	120	1380	11.5	NEMA 5-15P	313 lbs. (142 kg)

NOTE: Shipping weight includes packaging.

NOTE: The specification labels are located on the bottom of the unit and the back of the control panel. See the label for the serial number and verification of unit electrical information.

Refrigerant Information

All Hatco Refrigerated Drop-In Wells use R-404A refrigerant in the condenser unit.



SPECIFICATIONS

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Overall Height (C)	Well Height (D)
CWB-1	19″ (483 mm)	27″ (686 mm)	25-1/2″ (648 mm)	12″ (305 mm)
CWB-2	32″ (813 mm)	27″ (686 mm)	25-1/2″ (648 mm)	12″ (305 mm)
CWB-3	45″ (1143 mm)	27″ (686 mm)	25-1/2″ (648 mm)	12″ (305 mm)
CWB-4	58″ (1473 mm)	27″ (686 mm)	25-1/2″ (648 mm)	12″ (305 mm)
CWB-5	71″ (1803 mm)	27″ (686 mm)	25-1/2″ (648 mm)	12″ (305 mm)
CWB-6	84″ (2134 mm)	27″ (686 mm)	25-1/2″ (648 mm)	12″ (305 mm)

A

Front View
(Model CWB-6)

B

D

C

Side View
(Model CWB-6)

General

Refrigerated Drop-In Wells are shipped from the factory completely assembled and ready for use. Use the following information and procedures to prepare the unit and installation site.



ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- **Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.**
- **Unit is not weatherproof. Locate unit indoors.**

FIRE HAZARD: Install unit with a minimum of 2″ (51 mm) of space between all sides of condensing unit and any combustible surfaces.

This unit must be installed by qualified, trained installers. Installation must conform to all local electrical and plumbing codes. Check with local plumbing and electrical inspectors for proper procedures and codes.

CAUTION

Locate unit at the proper counter height in an area that is convenient for use. Location should be level and strong enough to support weight of unit and contents.

NOTICE

Transport and install unit in upright position only. Failure to do so may result in damage to refrigeration system.

This unit is designed for use in environments where ambient temperature is between 65°F (18°C) and 86°F (30°C).

When shipped during cold weather months, store unit in proper ambient temperature environment for 10 hours to prevent compressor and/or refrigerant line damage. If unit is turned on and there is excessive noise and vibration, turn off immediately and allow additional warm up time.

Provide louvered or grill-style openings with a minimum size of 12" x 12"/144 square inches (31 x 31 cm/ 961 square cm) in the cabinetry in front of and behind the condensing unit for proper ventilation. Failure to provide adequate air flow through the condensing unit may cause unit failure and will void the unit warranty.

Do not locate unit in an area subject to excessive temperatures or grease from grills, fryers, etc. Excessive temperatures could cause damage to the unit.

All Refrigerated Drop-In Wells are shipped in a wooden frame for protection and stability. Keep the unit in the wooden frame until the unit and the installation site are completely prepared for the unit to be installed.

1. Remove all external packaging from the unit.
2. Remove tape, protective packaging, and literature from all surfaces of the unit.

NOTE: *To prevent delay in obtaining warranty coverage, complete online warranty registration. See the* IMPORTANT OWNER INFORMATION *section for details.*

Preparing the Unit for Installation

The orientation of the condensing unit on all CWB models can be adjusted to match the layout of the installation site. It can be rotated 90° or 180° from its factory-installed position. On CWB-4, -5, and -6 models, the condensing unit also can be mounted in several positions between the center of the well and the evaporator coil connections.

Survey the installation site and determine if adjustment to the orientation and/or position of the condensing unit is necessary. Take into account the need for louvered or grill-style openings in the cabinetry to provide proper ventilation for the unit as well as access to the control panel. One of these ventilation openings must be in front of the condensing coils with the other on the opposite side. If multiple refrigerated wells are installed in the same counter, each unit should intake cool air and expel hot air.

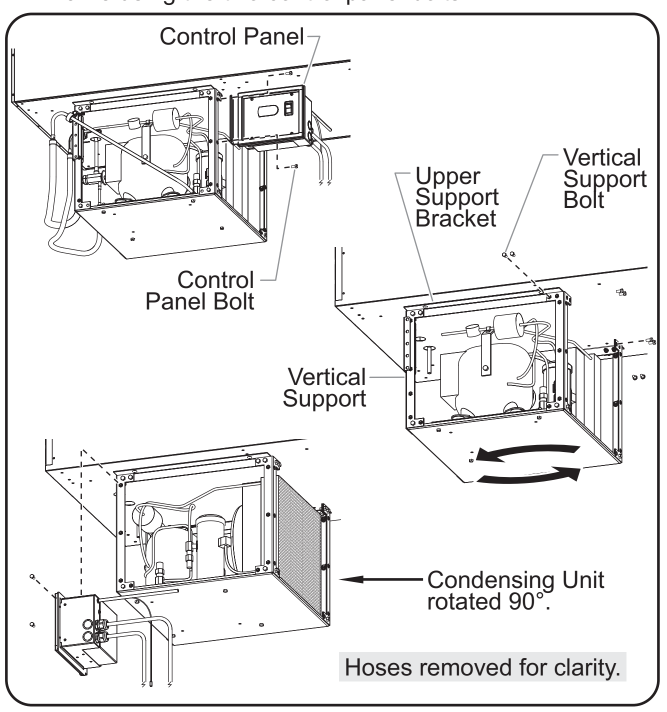
If adjustment to the orientation and/or position of the condensing unit is necessary, use the following procedure(s).

Rotating the Condensing Unit

1. Remove the two control panel bolts that secure the control panel to the condensing unit support frame. Set aside the control panel.
2. Place blocks underneath the condensing unit for support during rotation.
3. Remove the 16 support bolts (four on each support) that secure the condensing unit vertical supports to the upper support brackets on the underside of the well enclosure.
4. Rotate the condensing unit 90° or 180°, depending on the installation site.

NOTE: *Do not rotate the condensing unit in a direction that will put the evaporator lines or any other obstruction in front of the condenser coil.*

5. Reattach the vertical supports to the upper support brackets on the well enclosure using the 16 support bolts.
6. Reattach the control panel to the condensing unit support frame using the two control panel bolts.



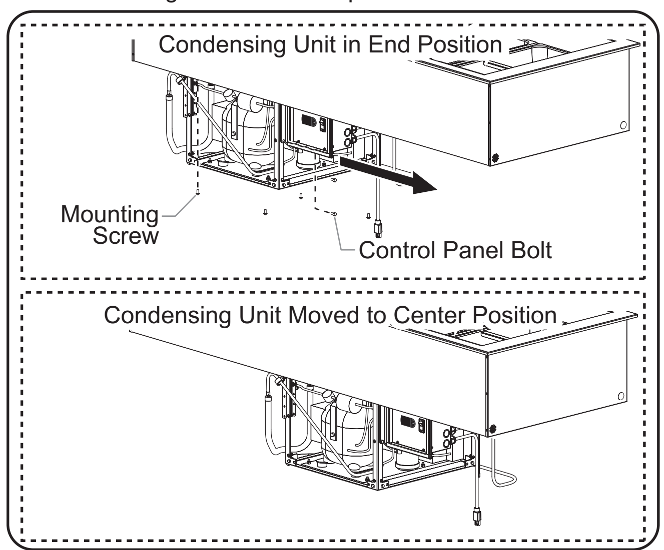
Rotating the Condensing Unit



Moving the Condensing Unit

This procedure can be performed on CWB-4, CWB-5, and CWB-6 models only.

1. Remove the two control panel bolts that secure the control panel to the condensing unit support frame. Set aside the control panel.
2. Remove the four mounting screws that secure the condensing unit support frame to the underside of the well enclosure.
3. Move the condensing unit to the desired position. The condensing unit can be installed in several positions using pre-drilled holes at 6-1/2" (165 mm) increments between the center of the unit and the evaporator coil connections.
4. Reattach the condensing unit support frame to the well enclosure using the four mounting screws.
5. Reattach the control panel to the condensing unit support frame using the two control panel bolts.



Moving a CWB-5 Model Condensing Unit

Preparing the Installation Site

1. Cut the appropriate opening in the countertop for the unit being installed. Refer to “Countertop Cutout Dimensions” in this section.
2. If installing the control panel remotely, cut and drill the appropriate holes in the vertical surface where the control panel will be installed. Refer to the “Installing the Control Panel Remotely” procedure for cutout dimensions.
3. Make structural modifications or add bracing underneath the countertop to ensure the countertop will support the weight of the unit and its contents. Make sure a minimum 2" (51 mm) clearance will be available between the condensing unit and any interior surface.

NOTE: The countertop must be level to ensure proper draining of the refrigerated well.

4. Cut two openings in the cabinetry to provide proper ventilation to the condensing unit as well as access to the control panel. Louvered or grill-style panels should be installed in the openings to protect the condensing unit.
   - Openings should be a minimum of 12" x 12" (31 x 31 cm) or 144 square inches (961 square cm).
   - One opening should be located in front of the condenser coils with the other opening on the opposite side.
5. Make sure a grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration is within 6′ (1829 mm) of the mounting location for the control panel. See the SPECIFICATIONS section for details.

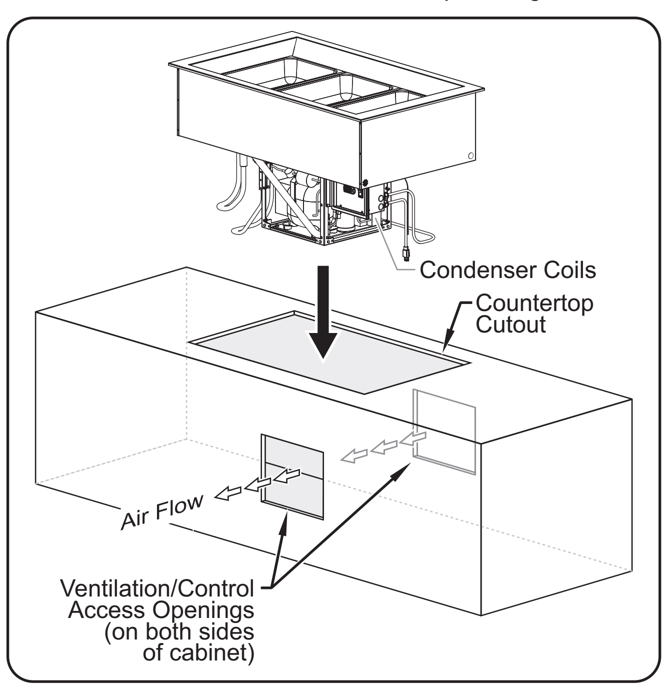
Installing the Unit

NOTICE

Use caution and avoid hitting condensing unit hoses/lines when installing unit. Damage caused during installation is not covered under warranty.

1. Lift the unit out of the wooden shipping frame and carefully lower it into the countertop cutout.This step requires two or more people, depending on the unit.
2. Apply National Sanitation Foundation-approved (NSF-approved) silicone sealant around the edge of the unit to seal it to the countertop.
3. Install the control panel in the desired location.
   - The control panel can be installed on one of three sides of the condensing unit support frame. Do not install the control panel in front of the condenser coils.
   - The control panel can be installed remotely within 48″ (1219 mm) of the condensing unit. Refer to the “Installing the Control Panel Remotely” procedure in this section.
4. Connect the 1" drain fitting to a trap and drain line. If a trap and drain line are not available, a catch pan (not supplied) must be used under the drain fitting to contain water draining from the well enclosure.

NOTE: Consult a qualified plumber for proper trap and drain installation that conforms to local plumbing codes.



Installing a CWB-3 Model

5. Clean the well enclosure thoroughly in preparation for initial operation. Refer to the MAINTENANCE section for proper cleaning procedures.

NOTE: If a catch pan is used underneath the drain fitting, make sure the pan is emptied regularly to prevent over-flowing.

6. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.

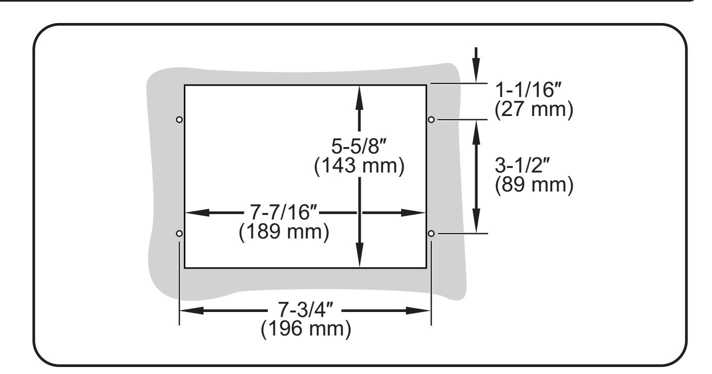
Installing the Control Panel Remotely

Use the following procedure to install the control panel remotely.

⚠ WARNING

Control panel must be mounted in a vertical surface. Mounting control panel in a horizontal surface may result in the collection of liquids and lead to electric shock.

1. Remove the four trim cover screws from the control panel, and remove the trim cover.
2. Position the control panel into the cutout opening through the backside.
3. Fasten the control panel to the vertical surface using four screws (not supplied).
4. Reinstall the trim cover on the control panel and secure in position using the four trim cover screws. Seal the trim cover to the mounting surface with silicone adhesive.



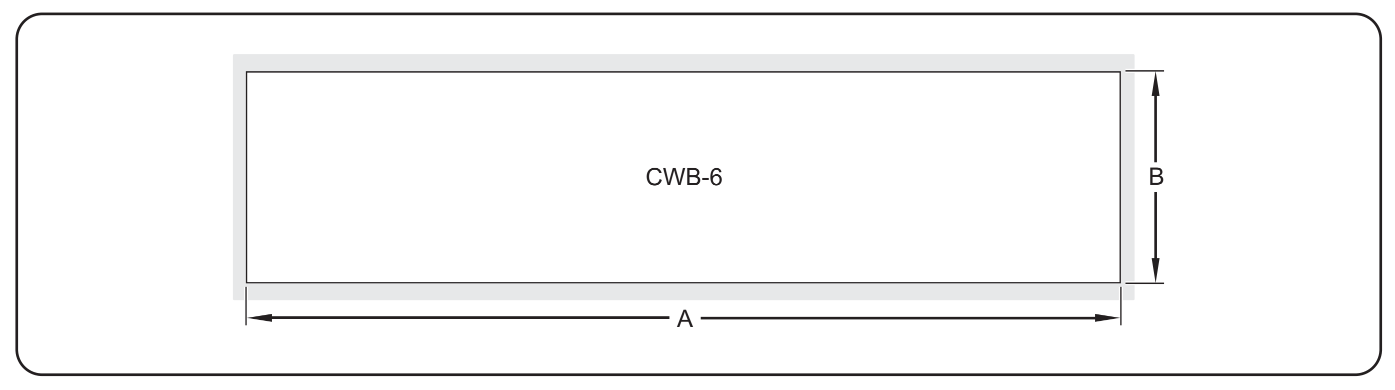
Control Panel Cutout Dimensions

NOTE: Make sure the width of the control panel cutout does not exceed the above dimension.

Countertop Cutout Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)
CWB-1	17-1/8″–18″ (435–457 mm)	25-3/16″–26″ (640–660 mm)
CWB-2	30-1/8″–31″ (765–787 mm)	25-3/16″–26″ (640–660 mm)
CWB-3	43-1/8″–44″ (1096–1118 mm)	25-3/16″–26″ (640–660 mm)

Model	Width (A)	Depth (B)
CWB-4	56-1/8″–57″ (1426–1448 mm)	25-3/16″–26″ (640–660 mm)
CWB-5	69-1/8″–70″ (1756–1778 mm)	25-3/16″–26″ (640–660 mm)
CWB-6	82-1/8″–83″ (2086–2108 mm)	25-3/16″–26″ (640–660 mm)



CWB Series Countertop Cutout Dimensions

General

Use the following procedures to operate the Refrigerated Drop-In Wells.



Read all safety messages in the Important Safety Information section before operating this equipment.

Make sure food product has been chilled to the proper food-safe temperature before placing in the unit. Failure to chill food product properly may result in serious health risks. This unit is for holding pre-chilled food product only.



This unit is designed for use in environments where ambient temperature is between 65°F (18°C) and 86°F (30°C).

When shipped during cold weather months, store unit in proper ambient temperature environment for 10 hours to prevent compressor and/or refrigerant line damage. If unit is turned on and there is excessive noise and vibration, turn off immediately and allow additional warm up time.

Startup

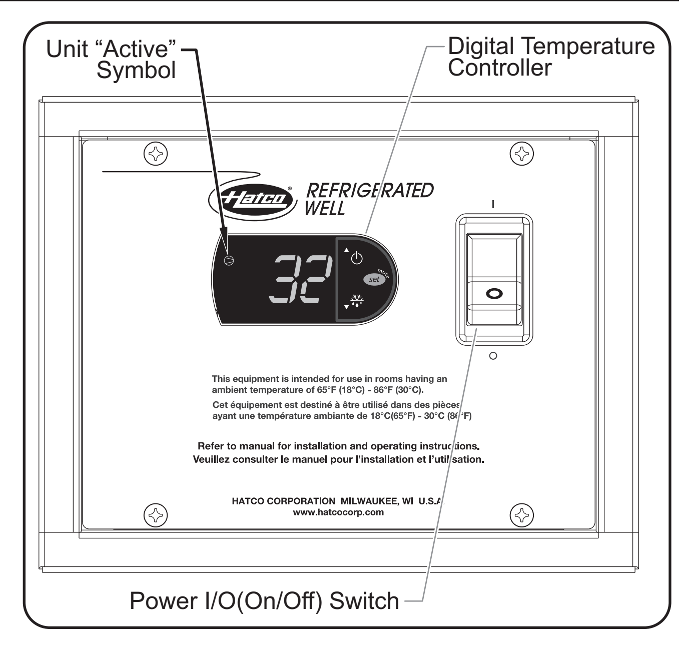
1. Fill the refrigerated well with empty food pans. The well will chill to the setpoint temperature more quickly and efficiently with empty pans in the well.
2. Move the Power I/O (on/off) Switch to the “I” (on) position (located on the control panel).
   - The digital temperature controller will energize and “ON” will appear on the display, followed by the current temperature of the unit.
   - The ⊖ symbol on the display will illuminate to show the condensing unit is active and chilling the well.

NOTE: The unit is pre-set at the factory to a setpoint temperature of 32°F (0°C). If ambient conditions require adjustment to the setpoint temperature, refer to the “Changing the Setpoint Temperature” in this section.

3. Allow the unit approximately 30 minutes to reach the setpoint temperature before loading pre-chilled food product.
4. Verify on the display that the unit has reached the proper setpoint temperature, and replace the empty pans in the well with pans that are loaded with pre-chilled food product.
   - Always use a food pan. Do not place food directly into the refrigerated well.
   - Stir thick food items frequently to keep food chilled uniformly.



Hatco Corporation is not responsible for actual food product serving temperature. It is the responsibility of the user to ensure that food product is held and served at a safe temperature.



CWB Series Control Panel

Shutdown

1. Move the Power I/O (on/off) Switch to the “O” (off) position. The digital temperature controller and condensing unit will shut off.
2. Perform the “Daily Cleaning” procedure in the MAINTENANCE section of this manual.

NOTICE

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

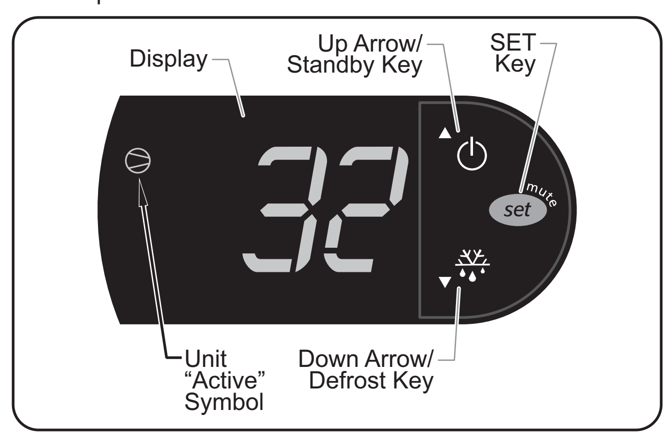
NOTE: If a catch pan is used underneath the drain fitting, make sure the pan is emptied regularly to prevent over-flowing.

Changing the Setpoint Temperature

Use the following procedure to change the setpoint temperature on the digital temperature controller.

NOTE: Changes to the setpoint temperature should be made in small increments (1 to 2 degrees). Wait at least two hours after a change in setpoint temperature before checking for the desired result.

1. Press and hold the set key for one second until the display flashes the current setpoint temperature.
2. Press the ▲⏻ or ▼❄ key to increase or decrease the setpoint temperature. If no key is pressed within 60 seconds, the display will revert to normal operation and the current temperature of the unit will be shown on the display.
3. Press the set key to lock in the new setpoint temperature. The display will revert to show the current temperature of the unit.



Digital Temperature Controller

Setting the Auto-Defrost Cycle

Hatco Refrigerated Wells are programmed at the factory with the auto-defrost cycle deactivated. Use the following procedure to activate the auto-defrost cycle if ambient or operational conditions require the unit to defrost occasionally. When the unit is in a defrost cycle, ❄ will appear on the display.

1. Press and hold the set key for three seconds to access programming mode. "PS" (password) will appear on the display.
2. Press the set key again. A numeric value will appear on the display.
3. Press the ▲⏻ or ▼❄ key until the number "22" appears on the display, then press the set key.
4. Use the ▲⏻ or ▼❄ key to scroll through the programmable parameters until "dI" (defrost interval) appears on the display.
5. Press the set key to select "dI". The current number of defrost cycles will be shown on the display. For new units, this value will be "0".
6. Press the ▲⏻ or ▼❄ key within 60 seconds to scroll to the desired number of hours between defrost cycles. See below for examples of how the defrost cycle(s) operate:

   "0" = auto-defrost is deactivated

   "1" = unit will defrost every hour

   "4" = unit will defrost every four hours (recommended)

   "12" = unit will defrost every twelve hours

   If no key is pressed within 60 seconds, the display will revert to normal operation and the current temperature of the unit will be shown on the display.
7. Press the set key to lock in the new defrost cycle setting.
8. Press and hold the set key for three seconds to exit programming mode. The display will revert to show the current temperature of the unit.

NOTE: Once the unit begins a defrost cycle, defrosting cannot be cancelled. Defrosting lasts approximately 30 minutes.



General

Hatco Refrigerated Drop-In Wells are designed for maximum durability and performance, with minimum maintenance.



ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- **Turn OFF power switch and disconnect unit from power source before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.**
- **DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.**

FIRE HAZARD: Do not use flammable cleaning solutions to clean this unit.

This unit has no "user-serviceable" parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at 800-558-0607 or 414-671-6350; fax 800-690-2966; or International fax 414-671-3976.

NOTICE

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

Do not use steel wool for cleaning. Steel wool will scratch the finish.

Use non-abrasive cleaners and cloths only. Abrasive cleaners and cloths could scratch finish of unit, marring its appearance and making it susceptible to soil accumulation.

Do not use harsh chemicals such as bleach, cleaners containing bleach, or oven cleaners to clean this unit.

Daily Cleaning

1. Move the Power I/O (on/off) Switch to the "O" (off) position and allow the unit to defrost.

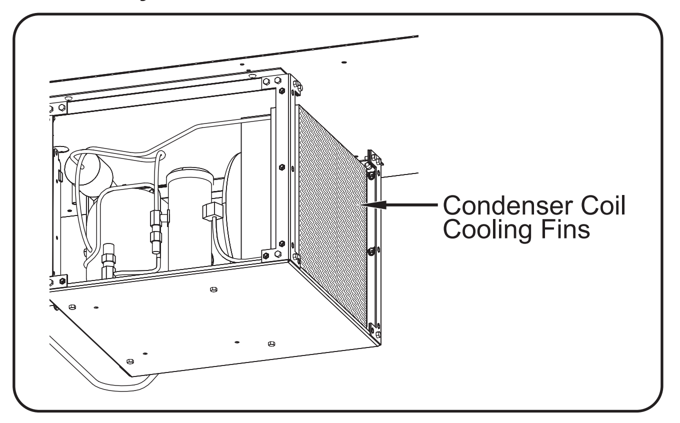
NOTE: *If a catch pan is used underneath the drain fitting, make sure the pan is emptied regularly to prevent over-flowing.*

2. Remove and wash any pans and adapters.
3. Clean the well using a clean cloth or sponge and mild detergent. Use a plastic scouring pad to remove any hardened food particles or mineral deposits.
4. Wipe down well with a clean, sanitized cloth to remove the detergent residue. Repeat until all detergent residue is gone and the well is clean.
5. Wipe dry the entire unit using a non-abrasive, dry cloth.
6. Wipe down the outside of the louvered or grill-style panels installed in the ventilation openings.

Monthly Cleaning

Perform the following procedure monthly to maintain proper and efficient operation of the Refrigerated Drop-In Wells as well as prevent malfunction.

1. Remove and clean both sides of the louvered or grill-style panels that are installed in the ventilation openings. Dirt and dust build-up in the panels can restrict air flow to the condensing unit and cause over-heating.
2. Clean the condenser coil cooling fins. Dirt, dust, and lint build-up in the cooling fins will prevent proper cooling of the refrigerant in the refrigeration system. This buildup will cause inefficient operation and can lead to unit failure. Use the following methods to clean the condenser coil cooling fins:
   - Vacuum the cooling fins.
   - Brush the cooling fins vertically using a condenser coil brush. ***NOTICE*: Use caution when brushing the cooling fins, they are delicate and can be bent easily. DO NOT use a wire brush.**



Condenser Coil Cooling Fins

NOTE: *Depending on the conditions of the installation site, this cleaning procedure may need to be performed more often or less often than monthly. Monitor the level of dirt, dust, and lint buildup on the panels and cooling fins, and make adjustments to the frequency of cleanings as necessary.*

TROUBLESHOOTING GUIDE

⚠ WARNING

This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Turn OFF power switch and disconnect unit from power source before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Well too cold.	Setpoint temperature set too low.	Adjust the setpoint temperature to a higher setting. Refer to the “Changing the Setpoint Temperature” procedure in the OPERATION section.
	Digital temperature controller not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Well not cold enough.	Food product not pre-chilled before loading in well.	Load well with pre-chilled food product only.
	Unit not filled with food pans/one or more open pan positions.	Fill the refrigerated well with food pans. The well will chill to the setpoint temperature more quickly and hold more efficiently when filled with pans.
	Setpoint temperature set too high.	Adjust the setpoint temperature to a lower setting. Refer to the “Changing the Setpoint Temperature” procedure in the OPERATION section.
	Condenser coil and/or ventilation panels are plugged with dirt/dust.	Clean the condenser coil and ventilation panels. Refer to the “Monthly Cleaning” procedure in the MAINTENANCE section.
	Too much frost built up inside of well.	Turn off, defrost, and clean the unit. Activate an auto-defrost cycle, if necessary (refer to the “Setting the Auto-Defrost Cycle” procedure in the OPERATION section).
	Digital temperature controller not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Refrigerant low/leaking or other internal condensing unit malfunction.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Unit makes excessive noise and vibration when turned on.	Internal components have not been adequately warmed before operation.	Turn off unit immediately. Unit should be stored in a warm environment of 65°F (18°C) for at least 10 hours.
Unit plugged in, but not working.	Unit turned off.	Turn on unit.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker. If circuit breaker continues to trip, contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Digital temperature controller not working properly.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Condensing unit overheated.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Internal condensing unit malfunction.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

Troubleshooting Questions?

If you continue to have problems resolving an issue, please contact the nearest Authorized Hatco Service Agency or Hatco for assistance. To locate the nearest Service Agency, log onto the Hatco website at **www.hatcocorp.com** and click on *Find Service Agent*, or contact the **Hatco Parts and Service Team** at:

Telephone: 800-558-0607 or 414-671-6350

e-mail: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: 800-690-2966 or 414-671-3976



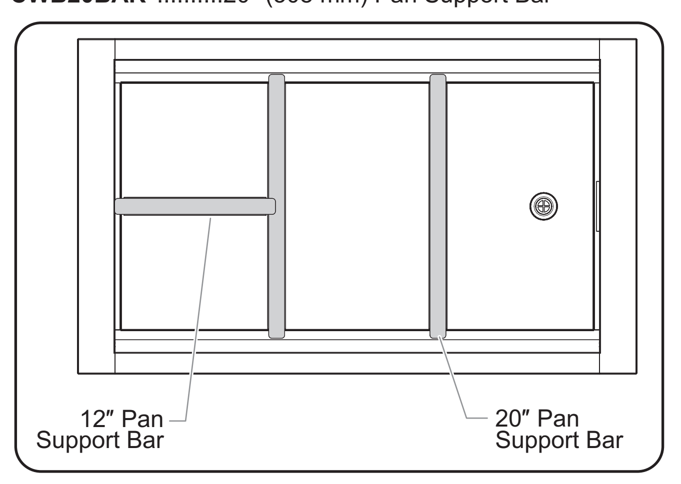
OPTIONS AND ACCESSORIES

Pan Support Bars

Accessory pan support bars are available to divide wells into sections for different size pans.

CWB12BAR ....12″ (305 mm) Pan Support Bar

CWB20BAR ....20″ (508 mm) Pan Support Bar



Pan Support Bars in Model CWB-3

Food Pans

Accessory stainless steel food pans are available in various sizes.

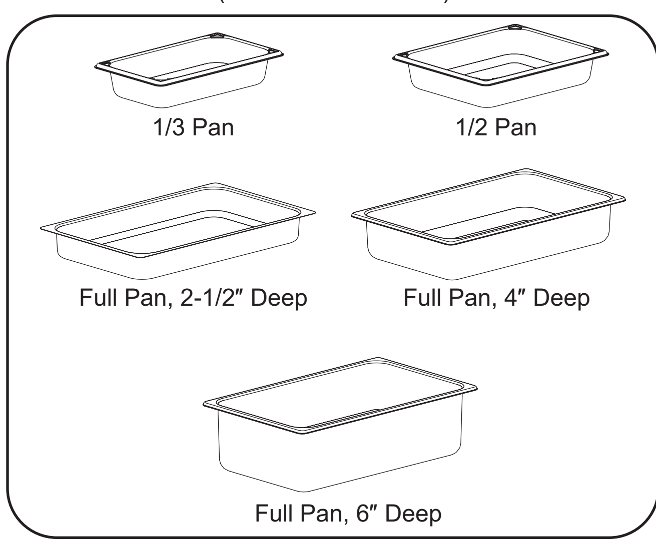
ST PAN 1/3 ....Third-size stainless steel pan — 12-3/4″W x 6-7/8″D x 2-1/2″H (324 x 175 x 64 mm)

ST PAN 1/2 ....Half-size stainless steel pan — 12-3/4″W x 10-3/8″D x 2-1/2″H (324 x 264 x 64 mm)

ST PAN 2................Full size stainless steel pan at 2-1/2″ (64 mm) deep — 12-3/4″W x 20-3/4″D x 2-1/2″H (324 x 527 x 64 mm)

ST PAN 4................Full size stainless steel pan at 4″ (102 mm) deep — 12-3/4″W x 20-3/4″D x 4″H (324 x 527 x 102 mm)

HDW 6″ PAN..........Full size stainless steel pan at 6″ (152 mm) deep — 12-3/4″W x 20-3/4″D x 6″H (324 x 527 x 152 mm)



Stainless Steel Food Pans

False Bottom

False bottoms are accessories available for all models. False bottoms allow better drainage for units that hold ice.

CWB-1FB ....For CWB-1 Models (one piece)

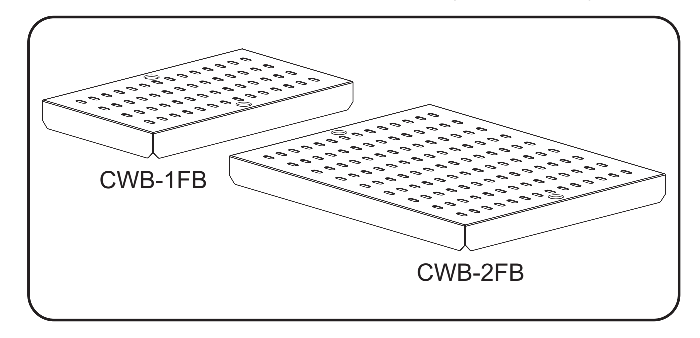
CWB-2FB ....For CWB-2 Models (one piece)

CWB-3FB ....For CWB-3 Models (two pieces)

CWB-4FB ....For CWB-4 Models (two pieces)

CWB-5FB ....For CWB-5 Models (three pieces)

CWB-6FB ....For CWB-6 Models (three pieces)



False Bottoms

Trivets

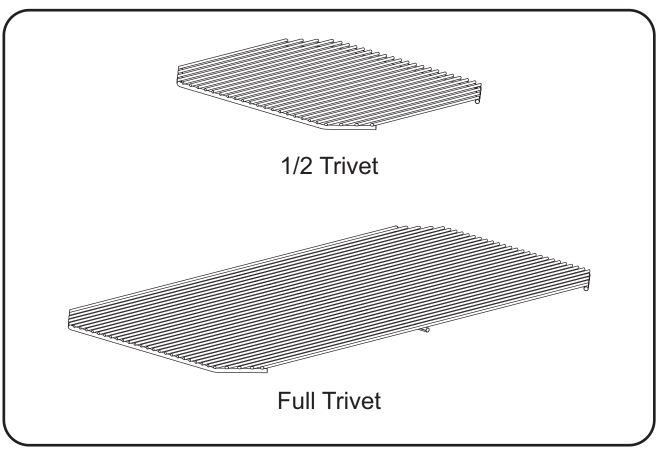
Accessory stainless steel or nickel-plated trivets are available in various sizes.

TRIVET (1/2)SS ....Half-size stainless steel trivet — 10-3/16″W x 7-5/8″D (259 x 194 mm)

TRIVET SS ....Full size stainless steel trivet — 10-1/8″W x 18″D (257 x 457 mm)

TRIVET (1/2) ....Half-size nickel-plated trivet — 10-3/16″W x 7-5/8″D (259 x 194 mm)

TRIVET ....Full size nickel-plated trivet — 10-1/8″W x 18″D (257 x 457 mm)



Trivets

Four Year Extended Parts Warranty

A four year extended parts warranty on the compressor is available at time of purchase. This warranty begins after the standard one year warranty expires.

LIMITED WARRANTY

1. PRODUCT WARRANTY

Hatco warrants the products that it manufactures (the "Products") to be free from defects in materials and workmanship, under normal use and service, for a period of one (1) year from the date of purchase when installed and maintained in accordance with Hatco's written instructions or 18 months from the date of shipment from Hatco. Buyer must establish the Product's purchase date by registering the Product with Hatco or by other means satisfactory to Hatco in its sole discretion.

Hatco warrants the following Product components to be free from defects in materials and workmanship from the date of purchase (subject to the foregoing conditions) for the period(s) of time and on the conditions listed below:

a) **One (1) Year Parts and Labor PLUS One (1) Additional Year Parts-Only Warranty:**
   Conveyor Toaster Elements (metal sheathed)
   Drawer Warmer Elements (metal sheathed)
   Drawer Warmer Drawer Rollers and Slides
   Strip Heater Elements (metal sheathed)
   Display Warmer Elements (metal sheathed air heating)
   Holding Cabinet Elements (metal sheathed air heating)
   Heated Well Elements — HW and HWB Series (metal sheathed)

b) **One (1) Year Parts and Labor PLUS Four (4) Years Parts-Only Warranty:**
   3CS and FR Tanks

c) **One (1) Year Parts and Labor PLUS Nine (9) Years Parts-Only Warranty on:**
   Electric Booster Heater Tanks
   Gas Booster Heater Tanks

d) **Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:**
   Replacement Parts

THE FOREGOING WARRANTIES ARE EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, EXPRESSED OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR PATENT OR OTHER INTELLECTUAL PROPERTY RIGHT INFRINGEMENT. Without limiting the generality of the foregoing, SUCH WARRANTIES DO NOT COVER: Coated incandescent light bulbs, fluorescent lights, heat lamp bulbs, coated halogen light bulbs, halogen heat lamp bulbs, xenon light bulbs, LED light tubes, glass components, and fuses; Product failure in booster tank, fin tube heat exchanger, or other water heating equipment caused by liming, sediment buildup, chemical attack, or freezing; or Product misuse, tampering or misapplication, improper installation, or application of improper voltage.

2. LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES

Hatco's liability and Buyer's exclusive remedy hereunder will be limited solely, at Hatco's option, to repair or replacement using new or refurbished parts or Product by Hatco or a Hatco-authorized service agency (other than where Buyer is located outside of the United States, Canada, United Kingdom, or Australia, in which case Hatco's liability and Buyer's exclusive remedy hereunder will be limited solely to replacement of part under warranty) with respect to any claim made within the applicable warranty period referred to above. Hatco reserves the right to accept or reject any such claim in whole or in part. In the context of this Limited Warranty, "refurbished" means a part or Product that has been returned to its original specifications by Hatco or a Hatco-authorized service agency. Hatco will not accept the return of any Product without prior written approval from Hatco, and all such approved returns shall be made at Buyer's sole expense. HATCO WILL NOT BE LIABLE, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, FOR CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO LABOR COSTS OR LOST PROFITS RESULTING FROM THE USE OF OR INABILITY TO USE THE PRODUCTS OR FROM THE PRODUCTS BEING INCORPORATED IN OR BECOMING A COMPONENT OF ANY OTHER PRODUCT OR GOODS.



SOMMAIRE

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Noter le numéro de modèle, le numéro de série , le voltage et la date d'achat de votre appareil ci-dessous (l'étiquette comportant les caractéristiques techniques se situe sous l'appareil et à l'arrière du panneau de contrôle). Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Hatco pour assistance.

Modèle No. _______________________________________

Numéro de série ___________________________________

Voltage ____

Date d'achat _______________________________________

Enregistrez votre appareil!

Remplissez la garantie en ligne pour éviter les retards pour faire jouer la garantie. Accédez au site Web Hatco **www.hatcocorp.com**, sélectionnez le menu déroulant Parts & Service, puis cliquez sur Warranty Registration.

Horaires ouvrables: 8h00 à 17h00
Heure du Centre des États-Unis (CST)
(Horaires d'été : juin à septembre—
8h00 à 17h00 CST du lundi au jeudi
8h00 à 14h30 CST le vendredi)

Téléphone: 800-558-0607; 414-671-6350

Courriel: partsandservice@hatcocorp.com

Télécopieur: 800-690-2966 (Pièces et Service après-vente)
414-671-3976 (Internationale)



Service d'assistance et de pièces de rechange disponible 7j/7, 24h/24 aux États-Unis et au Canada en composant le 800-558-0607.

Des renseignements supplémentaires sont disponibles sur notre site Web à **www.hatcocorp.com**.

INTRODUCTION

Les cuves réfrigérées libre service Hatco sont spécialement conçues pour maintenir les aliments frais à des températures de service adéquates. Les appareils isolés destinés à l'installation en hauteur sont disponibles en versions d'un à six bacs. Une conception unique consistant en un cadre en hauteur permet à l'air froid de protéger efficacement l'aliment dans la cuve réfrigérée. En outre, cette conception en forme de cadre permet de voir parfaitement les aliments contenus dans la cuve réfrigérée et d'y accéder facilement.

Tous les modèles sont équipés d'un groupe compresseur-condenseur qui peut pivoter pour s'adapter au lieu d'installation. Pour une plus grande flexibilité d'installation, les groupes compresseur-condenseur des trois plus grands modèles peuvent également être placés entre le centre des appareils et les raccordements du serpentin de l'évaporateur. La garantie d'un an pour les pièces ainsi que pour la main d'œuvre sur place est standard.

Les cuves réfrigérées libre service Hatco sont le résultat d'une recherche avancée et d'essais pratiques. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour une durabilité maximale, une apparence attractive et des performances optimales. Chaque appareil est soigneusement inspecté et testé avant expédition.

Ce manuel fournit les instructions d'installation, de sécurité et d'utilisation pour les cuves réfrigérées libre service. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation, de sécurité et de fonctionnement contenues dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Les consignes de sécurité qui apparaissent dans ce manuel sont identifiées par les mots indicateurs suivants :



AVERTISSEMENT indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut provoquer la mort ou des blessures graves.



ATTENTION indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut provoquer des blessures légères ou moyennes.

AVIS

AVIS est utilisé pour des questions sans rapport avec des blessures corporelles.



Lisez l'information de securite importante suivante avant d'utiliser cet équipement pour éviter des dommages ou la mort sérieux et pour éviter d'endommager l'équipement ou la propriété.

AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.
- Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur et débranchez le cordon d'alimentation avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.
- L'unité n'est pas étanche. Il doit être installé en intérieur.
- NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.
- Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé ou usé.
- Ne pas tenter de réparer ni de changer un cordon électrique endommagé. Ce cordon doit être changé par Hatco, par un réparateur Hatco agréé ou par une personnes de qualifications comparables.
- La réparation de cet appareil doit être confiée exclusivement à du personnel qualifié. Les réparations par des personnes non qualifiées peuvent provoquer des décharges électriques et des brûlures.
- Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.

DANGER D'INCENDIE :

- Lors de l'installation, un espace minimum de 2″ (51 mm) doit être maintenu entre les parois du groupe compresseur-condenseur et toute surface combustible.
- N'utilisez pas des solutions nettoyantes inflammables pour nettoyer cet appareil.

RISQUE D'EXPLOSION: Ne conservez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

L'élément doit être installé par des installateurs formés et qualifiés. L'installation doit être conforme à toutes les normes électriques et de plomberie locales. Vérifiez les procédures et les normes à suivre auprès de vos inspecteurs locaux en plomberie et en électricité.

Assurez-vous que les aliments ont été correctement réfrigérés à une température appropriée avant de les placer dans l'appareil. Maintenir des aliments à une température inappropriée peut entraîner des risques graves pour la santé. Cet appareil est uniquement destiné à maintenir frais des aliments préalablement réfrigérés.

AVERTISSEMENT

Hatco Corporation n'est pas responsable de la température réelle à laquelle les aliments sont servis. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que la nourriture est conservée et servie à une température sans danger.

Assurez-vous que tous les opérateurs ont été formés à l'utilisation sûre et correcte de l'appareil.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées. Assurez-vous que les enfants sont bien surveillés et tenez-les à l'écart de l'appareil.

L'appareil doit être maintenu dans un état de propreté correct. Des bonnes conditions de propreté et d'hygiène sont essentielles à une manipulation saine des aliments. Reportez-vous à la section MAINTENANCE pour consulter les procédures de nettoyage.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si cet appareil doit être réparé, contacter un réparateur Hatco agréé ou le Service après-vente Hatco au 800-558-0607 ou 414-671-6350 ; télécopieur 800-690-2966; télécopieur internationale 414-671-3976.

ATTENTION

Placez l'appareil à une hauteur de comptoir adaptée et sur un emplacement pratique pour son utilisation. L'emplacement choisi doit être de niveau et solide afin de supporter le poids de l'appareil et de son contenu.

AVIS

L'appareil est conçu pour être utilisé dans des environnements où la température ambiante se situe entre 65°F (18°C) et 86°F (30°C).

En cas d'expédition en hiver, stocker l'appareil dans un environnement à température ambiante adéquate pendant 10 heures afin d'éviter d'endommager le compresseur et/ou le circuit frigorifique. Si l'appareil est allumé et que vous constatez une vibration et des bruits excessifs, éteignez-le immédiatement et laissez-le chauffer un peu plus longtemps.

Prévoyez des ouvertures à grille ou à persiennes de 12" x 12"/144 square inches (31 x 31 cm soit 961 cm²) dans le meuble devant et derrière le groupe compresseur-condenseur pour une bonne ventilation. Une mauvaise circulation de l'air dans le groupe compresseur-condenseur pourrait entraîner une panne de l'appareil et aurait pour effet d'annuler la garantie.

Lorsque plusieurs cuves réfrigérées sont installées simultanément, évitez que l'air sortant ne recircule dans le meuble. L'arrivée d'air doit être située à l'extérieur du meuble.

Maintenez l'appareil dans la position verticale lors du transport et de l'installation. Le non-respect de cette mesure pourrait endommager le système de réfrigération.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVIS

Lors de l'installation, manipulez l'appareil avec précaution et évitez au maximum de heurter les tuyaux et les conduites. La garantie ne couvre pas les éléments endommagés pendant l'installation.

Ne pas utiliser l'appareil à un endroit exposé à des températures excessives ou de la graisse de grils, friteuses, etc. Les températures excessives risquent d'abîmer l'appareil.

Nettoyez l'unité quotidiennement pour éviter les dysfonctionnements et assurer un fonctionnement sain.

AVIS

Utilisez uniquement des nettoyants non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyant abrasifs pourraient rayer la finition de l'unité, altérant son apparence et la rendant vulnérable à l'accumulation de saleté.

N'utilisez pas de paille de fer pour le nettoyage. La paille de fer raye les finitions.

L'utilisation de produits chimiques agressifs tels que l'eau de javel, les produits nettoyants contenant de la javel, ou les produits de nettoyage pour les fours sont proscrits pour nettoyer l'appareil.

Cette unité est réservée à un usage professionnel uniquement — elle n'est PAS dédiée à un usage personnel.

DESCRIPTION DU MODÈLE

Tous les Modèles

Les cuves réfrigérées libre service Hatco sont fiables et polyvalentes. Chaque appareil possède une structure isolée en acier aluminisé et en acier inoxydable. Les côtés de la cuve interne sont intégralement entourés d'un serpentin de condenseur en cuivre afin de fournir une fraîcheur égale de la partie supérieure à la partie inférieure de la cuve. La cuve réfrigérée libre service est commandée par un régulateur de température numérique et un interrupteur I/0 (marche / arrêt), situés dans un unique panneau de contrôle pouvant être installé à distance. Le panneau de contrôle est raccordé au groupe compresseur-condenseur par un cordon d'alimentation de 48″ (1219 mm). Un cordon et une fiche d'alimentation de 1829 mm (6 po) branchés au panneau de contrôle permettent d'alimenter tout l'appareil.

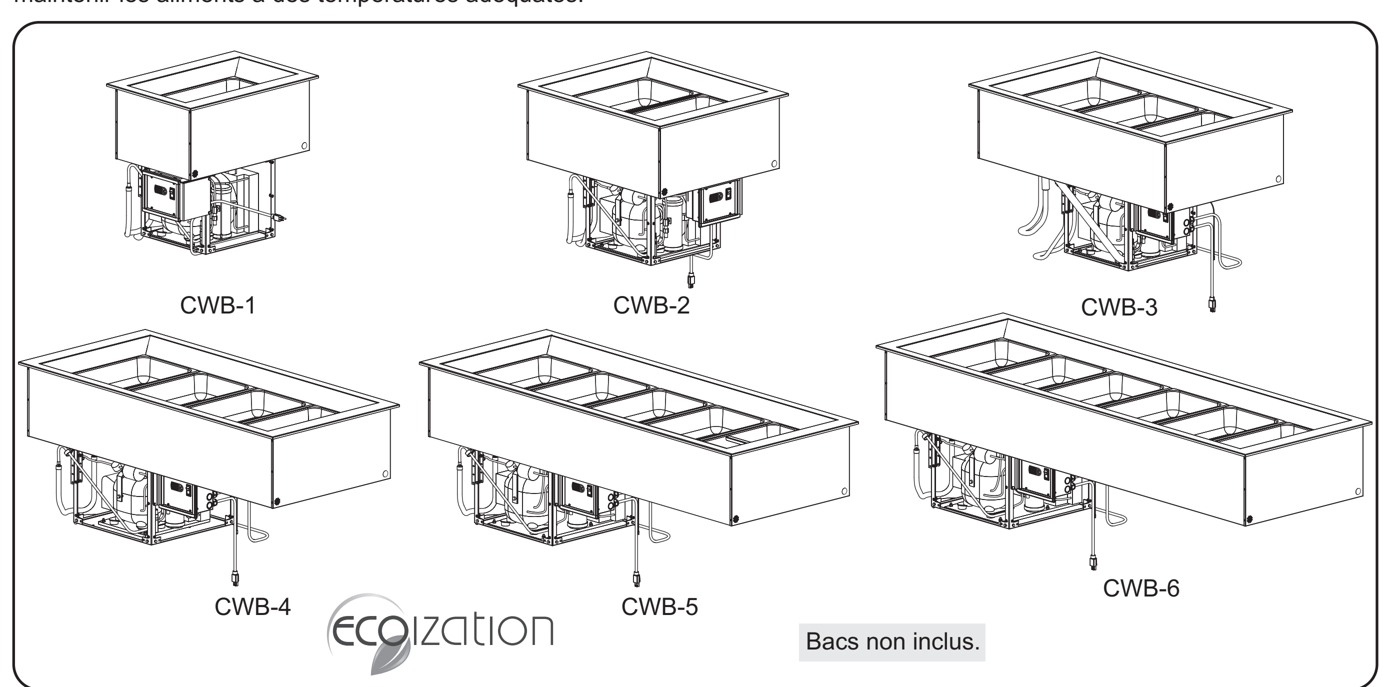
A Tous les modèles sont conçus pour être installés sur le dessus des différents types de revêtements de comptoir y compris l'acier inoxydable, le bois, le revêtement massif, le granit synthétique, etc. Les cuves réfrigérées libre service Hatco sont conçues, fabriquées et testées de manière à maintenir les aliments à des températures adéquates.

Le logo Ecoization désigne les produits conçus pour refléter l'engagement d'Hatco à améliorer, protéger et préserver l'environnement. Les cuves réfrigérées libre service Hatco remplissent les conditions pour l'obtention du logo ecoization (programme écologique), notamment grâce à leur isolation respectueuse de l'environnement et à l'efficacité optimale du groupe compresseur-condenseur.

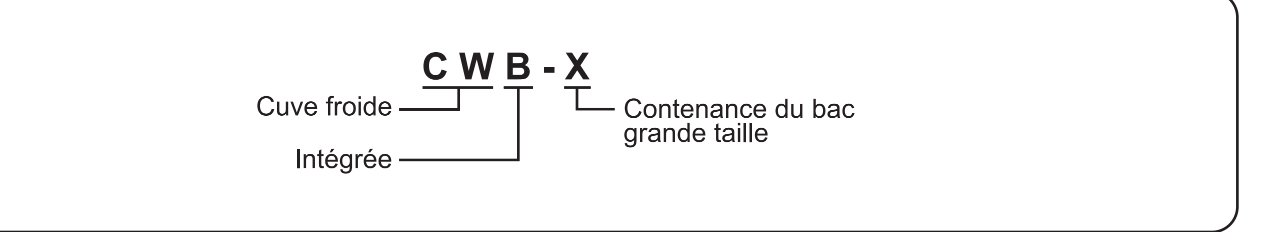
Chaque modèle de cuve réfrigérée libre service est fourni à la sortie de l'usine avec le nombre adéquat de barres de support de bacs de 20″ (508 mm), en fonction de la contenance des bacs du modèle.

Chaque cuve peut accueillir différentes combinaisons de bacs de grande taille, de taille moyenne (1/2), de petite taille (1/3) et/ou de très petite taille (1/6) avec les barres adaptatrices en option.

Les bacs alimentaires, les barres de support de bacs, les barres adaptatrices et d'autres accessoires sont disponibles pour les cuves réfrigérées libre service. Consultez la section OPTIONS ET ACCESSOIRES de ce manuel pour plus de détails.



DÉSIGNATION DU MODÈLE



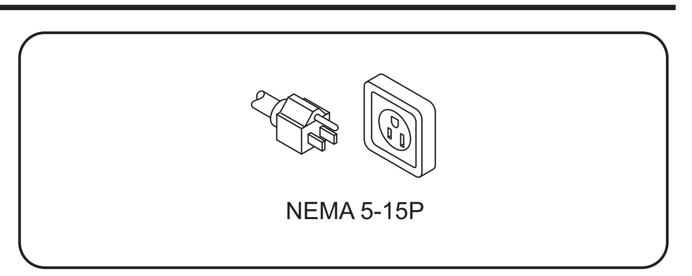
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Configuration des fiches

Les appareils sont livrés avec un cordon électrique avec fiche. Différentes fiches sont fournies selon les applications.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE : Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.



Configuration des fiches

NOTA: Prise non fournie par Hatco.

Tableau des valeurs nominales électriques

Modèle	Taille du compresseur	Tension	Intensitè	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
CWB-1	1/4 hp	120	804	6.7	NEMA 5-15P	133 lbs. (60 kg)
CWB-2	1/4 hp	120	804	6.7	NEMA 5-15P	175 lbs. (79 kg)
CWB-3	1/4 hp	120	804	6.7	NEMA 5-15P	213 lbs. (97 kg)
CWB-4	1/3 hp	120	1044	8.7	NEMA 5-15P	235 lbs. (107 kg)
CWB-5	1/2 hp	120	1380	11.5	NEMA 5-15P	270 lbs. (122 kg)
CWB-6	1/2 hp	120	1380	11.5	NEMA 5-15P	313 lbs. (142 kg)

NOTA: Le poids d'embarquement comprend l'emballage.

NOTA: Les étiquettes comportant les caractéristiques techniques se situent sous l'appareil et derrière le panneau de contrôle. Consultez l'étiquette pour connaître le numéro de série et vérifier les caractéristiques électriques de l'appareil.

Information sur le fluide frigorigène

Pour toutes les cuves réfrigérées libre service Hatco, le groupe compresseur-condenseur fonctionne avec le fluide frigorigène R-404A.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur globale (C)	Hauteur de la cuve (D)
CWB-1	19″ (483 mm)	27″ (686 mm)	25-1/2″ (648 mm)	12″ (305 mm)
CWB-2	32″ (813 mm)	27″ (686 mm)	25-1/2″ (648 mm)	12″ (305 mm)
CWB-3	45″ (1143 mm)	27″ (686 mm)	25-1/2″ (648 mm)	12″ (305 mm)

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur globale (C)	Hauteur de la cuve (D)
CWB-4	58″ (1473 mm)	27″ (686 mm)	25-1/2″ (648 mm)	12″ (305 mm)
CWB-5	71″ (1803 mm)	27″ (686 mm)	25-1/2″ (648 mm)	12″ (305 mm)
CWB-6	84″ (2134 mm)	27″ (686 mm)	25-1/2″ (648 mm)	12″ (305 mm)

A

Vue de face
(Modèle CWB-6)

B
D
C

Vue de côté
(Modèle CWB-6)

INSTALLATION

Généralités

Les cuves réfrigérées libre service sont expédiées de l'usine entièrement assemblées et prêtes à l'usage. Utilisez les informations et procédures suivantes pour préparer le lieu d'installation et l'appareil ainsi que pour installer l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.**
- **L'unité n'est pas étanche. Il doit être installé en intérieur.**

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER D'INCENDIE: Lors de l'installation, un espace minimum de 2″ (51 mm) doit être maintenu entre les parois du groupe compresseur-condenseur et toute surface combustible.

L'élément doit être installé par des installateurs formés et qualifiés. L'installation doit être conforme à toutes les normes électriques et de plomberie locales. Vérifiez les procédures et les normes à suivre auprès de vos inspecteurs locaux en plomberie et en électricité.



⚠ ATTENTION

Placez l'appareil à une hauteur de comptoir adaptée et sur un emplacement pratique pour son utilisation. L'emplacement choisi doit être de niveau et solide afin de supporter le poids de l'appareil et de son contenu.

AVIS

L'appareil est conçu pour être utilisé dans des environnements où la température ambiante se situe entre 65°F (18°C) et 86°F (30°C).

En cas d'expédition en hiver, stocker l'appareil dans un environnement à température ambiante adéquate pendant 10 heures afin d'éviter d'endommager le compresseur et/ou le circuit frigorifique. Si l'appareil est allumé et que vous constatez une vibration et des bruits excessifs, éteignez-le immédiatement et laissez-le chauffer un peu plus longtemps.

Prévoyez des ouvertures à grille ou à persiennes de 12" x 12"/144 square inches (31 x 31 cm soit 961 cm²) dans le meuble devant et derrière le groupe compresseur-condenseur pour une bonne ventilation. Une mauvaise circulation de l'air dans le groupe compresseur-condenseur pourrait entraîner une panne de l'appareil et aurait pour effet d'annuler la garantie.

Maintenez l'appareil dans la position verticale lors du transport et de l'installation. Le non-respect de cette mesure pourrait endommager le système de réfrigération.

Ne pas utiliser l'appareil à un endroit exposé à des températures excessives ou de la graisse de grils, friteuses, etc. Les températures excessives risquent d'abîmer l'appareil.

Toutes les cuves réfrigérées libre service sont expédiées dans une structure en bois pour assurer leur stabilité et leur protection. Ne sortez l'appareil de son emballage que lorsque le lieu d'installation et l'appareil sont prêts à être installés.

1. Retirez tout l'emballage externe de l'appareil.
2. Retirer le ruban et le film de protection de toutes les surfaces de l'appareil.

NOTA: *Pour éviter des retards dans l'obtention de la couverture de la garantie, complétez l'enregistrement en ligne de votre garantie. Lisez la section* INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIETAIRE *pour plus de détails.*

Préparer l'appareil pour installation

L'orientation du groupe compresseur-condenseur sur tous les modèles CWB peut être réglée pour correspondre au mieux à l'agencement du lieu d'installation. Il peut être orienté à 90° ou à 180° de sa position originale à la sortie de l'usine. Concernant les modèles CWB-4, -5 et -6, le groupe compresseur-condenseur peut également être installé dans différentes positions entre le centre de la cuve et les raccordements du serpentin de l'évaporateur.

Inspectez le lieu d'installation et déterminez si l'orientation et/ou la position du groupe compresseur-condenseur ont besoin d'être réglées. Prenez en compte le besoin d'ouvertures à grille ou à persiennes dans le meuble afin d'assurer une ventilation correcte du groupe compresseur-condenseur. Une de ces ouvertures doit se situer devant les serpentins du condenseur et l'autre à l'opposé. En cas d'installation simultanée de plusieurs cuves réfrigérées dans le même comptoir, chaque appareil doit aspirer de l'air frais et expulser de l'air chaud.

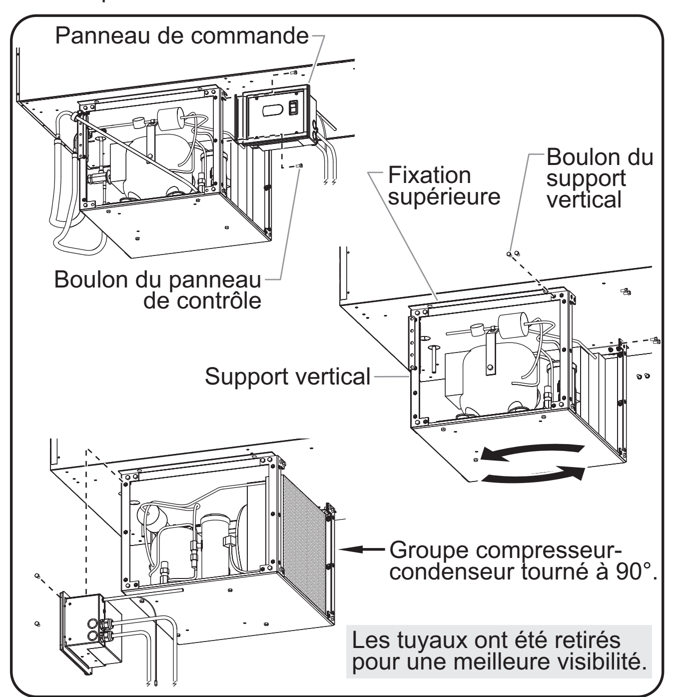
Si l'orientation et/ou la position du groupe compresseur-condenseur ont besoin d'être réglées, suivez la/les procédure(s) suivante(s).

Faire pivoter le groupe compresseur-condenseur

1. Retirez les deux boulons du panneau de contrôle qui fixent le panneau de contrôle au châssis du groupe compresseur-condenseur. Mettez le panneau de contrôle de côté.
2. Placez des cales sous le groupe compresseur-condenseur pendant la rotation.
3. Retirez les 16 boulons de support (quatre sur chaque support) qui fixent les supports verticaux du groupe compresseur-condenseur aux fixations supérieures qui se trouvent sous l'enceinte de la cuve.
4. Tournez le groupe compresseur-condenseur à 90° ou à 180°, en fonction du lieu d'installation.

NOTA: *Quand vous effectuez la rotation du groupe, veillez à ne pas placer les tuyaux de l'évaporateur ou tout autre obstacle devant le serpentin du condenseur.*

5. À l'aide des 16 boulons de support, fixez à nouveau les supports verticaux aux fixations supérieures de l'enceinte de la cuve.
6. À l'aide des deux boulons du panneau de contrôle, refixez le panneau de contrôle sur le châssis du groupe compresseur-condenseur.



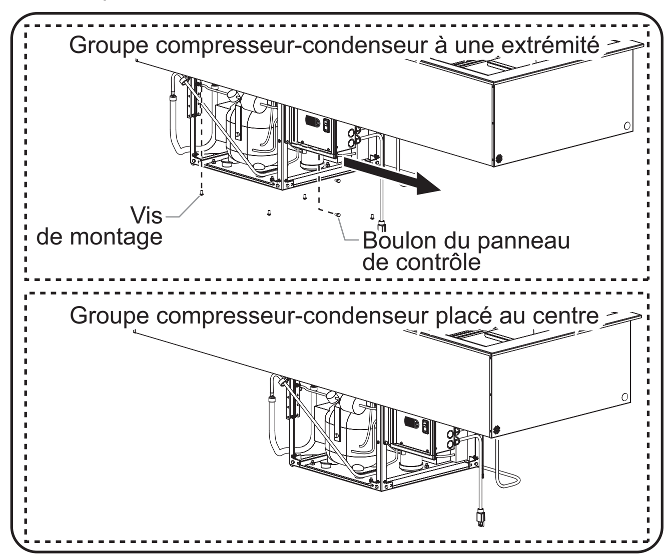
Rotation du groupe compresseur-condenseur



Déplacer le groupe compresseur-condenseur

Cette procédure ne concerne que les modèles CWB-4, CWB-5, et CWB-6.

1. Retirez les deux boulons du panneau de contrôle qui fixent le panneau de contrôle au châssis du groupe compresseur-condenseur. Mettez le panneau de contrôle de côté.
2. Retirez les quatre vis de montage qui fixent le châssis du groupe compresseur-condenseur sous l'enceinte de la cuve.
3. Déplacez le groupe compresseur-condenseur jusqu'à la position voulue. Le groupe compresseur-condenseur peut être installé dans différentes positions grâce aux trous pré-percés situés tous les 6-1/2" (165 mm) entre le centre de l'appareil et les raccordements du serpentin de l'évaporateur.
4. À l'aide des quatre vis de montage, revissez le châssis du groupe compresseur-condenseur sur l'enceinte de la cuve.
5. À l'aide des deux boulons du panneau de contrôle, refixez le panneau de contrôle sur le châssis du groupe compresseur-condenseur.



Déplacement d'un groupe compresseur-condenseur

Préparer le lieu d'installation

1. Percez les ouvertures appropriées dans le comptoir pour permettre l'installation de l'appareil. Reportez-vous au paragraphe « Dimensions pour la découpe du comptoir » de cette section.
2. En cas d'installation du panneau de contrôle à distance, percez les trous adéquats dans la surface verticale où vous souhaitez installer le panneau de contrôle. Pour connaître les dimensions des découpes, consultez les instructions de la section « Installer le panneau de contrôle à distance ».
3. Réalisez les modifications structurelles ou ajoutez des renforts sous le comptoir pour vous assurer qu'il supportera le poids de l'appareil et de son contenu. Assurez-vous qu'une distance minimale de 2" (51 mm) sera respectée entre le groupe compresseur-condenseur et la surface interne.

NOTA: Le plan de travail doit être plat afin de veiller à la bonne vidange de la cuve réfrigérée.

4. Effectuez deux ouvertures dans le comptoir afin de veiller à une ventilation adéquate du groupe compresseur-condenseur ainsi qu'un accès au panneau de contrôle. Des panneaux à persiennes ou à grille doivent être installés sur les ouvertures pour protéger le groupe compresseur-condenseur.
   - La dimension des ouvertures doit être d'au moins 12" x 12" (31 x 31 cm) ou de 144 square inches (961 cm²).
   - L'une des ouvertures doit être située devant les serpentins du condenseur tandis que l'autre doit être située du côté opposé.
5. Assurez-vous qu'une prise de courant reliée à la terre de voltage, de taille et de configuration de fiche corrects se trouve à une distance de moins de 6′ (1829 mm) du lieu de montage du panneau de contrôle. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES pour obtenir plus de détails.

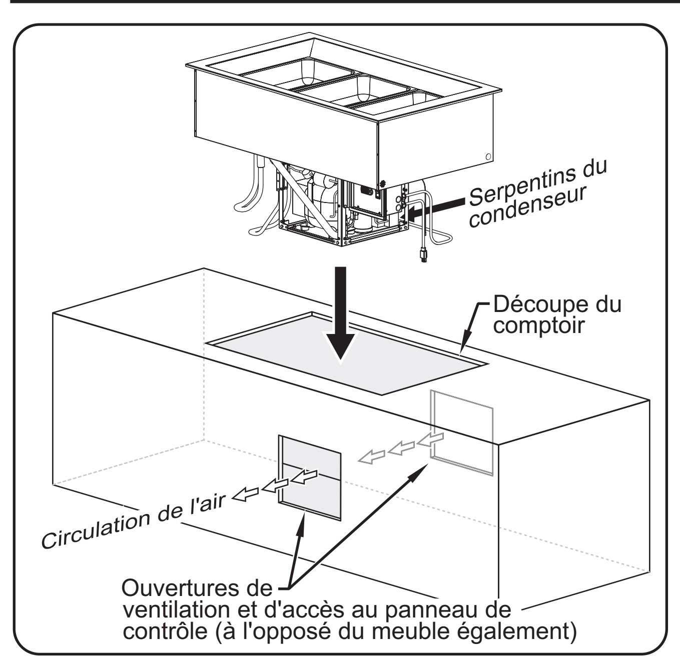
Installer l'appareil

AVIS

Lors de l'installation, manipulez l'appareil avec précaution et évitez au maximum de heurter les tuyaux et les conduites. La garantie ne couvre pas les éléments endommagés pendant l'installation.

1. Sortez l'appareil de sa structure d'expédition en bois et placez-le avec précaution dans la découpe du comptoir. Cette étape nécessite deux personnes ou plus en fonction de l'appareil.
2. Appliquez un agent d'étanchéité à base de silicone homologué par la NSF (National Sanitation Foundation) sur les bords de l'appareil pour le fixer au comptoir.
3. Installez le panneau de contrôle à l'endroit voulu.
   - Le panneau de contrôle peut être installé sur un des trois côtés du cadre de soutien du groupe compresseur-condenseur. N'installez pas le panneau de contrôle devant les serpentins du condenseur.
   - Le panneau de contrôle peut être installé à une distance inférieure à 48″ (1219 mm) du groupe compresseur-condenseur.
4. Connectez le raccord de drain NPT de 1" (25 mm) à un siphon et à un tuyau de vidange. Si vous n'avez pas de siphon et de tuyau de vidange, placez une bassine (non fournie) sous le raccord de drain pour récupérer l'eau qui s'écoule de l'enceinte de la cuve.

NOTA: Faites appel à un plombier professionnel pour installer le siphon et le tuyau de vidange de sorte à respecter les normes de plomberie locales.



Installation d'un modèle CWB-3

5. Nettoyez abondamment l'enceinte de la cuve en vue de la mise en service initiale. Reportez-vous à la section Maintenance pour consulter les procédures de nettoyage correctes.

NOTA: Si vous utilisez une bassine pour récupérer l'eau sous le raccord de drain, assurez-vous qu'elle est vidée régulièrement pour éviter qu'elle ne déborde.

6. Branchez l'appareil à une prise de courant reliée à la terre de voltage, de taille et de configuration de fiche corrects. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES pour obtenir plus de détails.

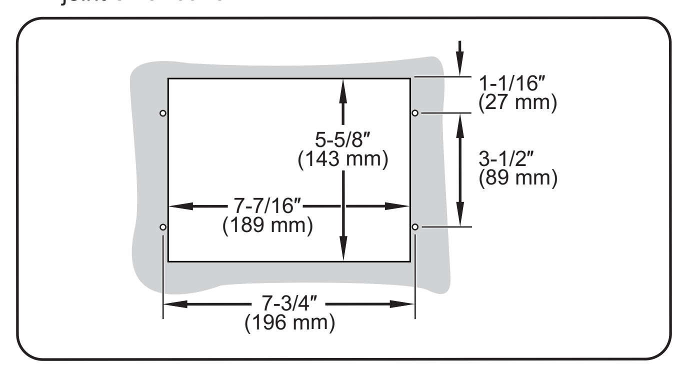
Installer le panneau de contrôle à distance

Suivez les instructions suivantes pour installer le panneau de contrôle à distance.

⚠ AVERTISSEMENT

Le panneau de contrôle doit être installé sur une surface verticale. L'installation du panneau de contrôle sur une surface horizontale peut entraîner une accumulation de liquides et un risque d'électrocution.

1. Retirez les quatre vis de compensation du panneau de contrôle et retirez le revêtement protecteur.
2. Placez le panneau de contrôle dans l'ouverture par l'arrière.
3. Fixez le panneau de contrôle sur la surface verticale à l'aide de quatre vis (non fournies).
4. Réinstallez le revêtement protecteur sur le panneau de contrôle et fixez-le à l'aide des quatre vis de compensation. Fixez le revêtement sur la surface de montage à l'aide d'un joint en silicone.



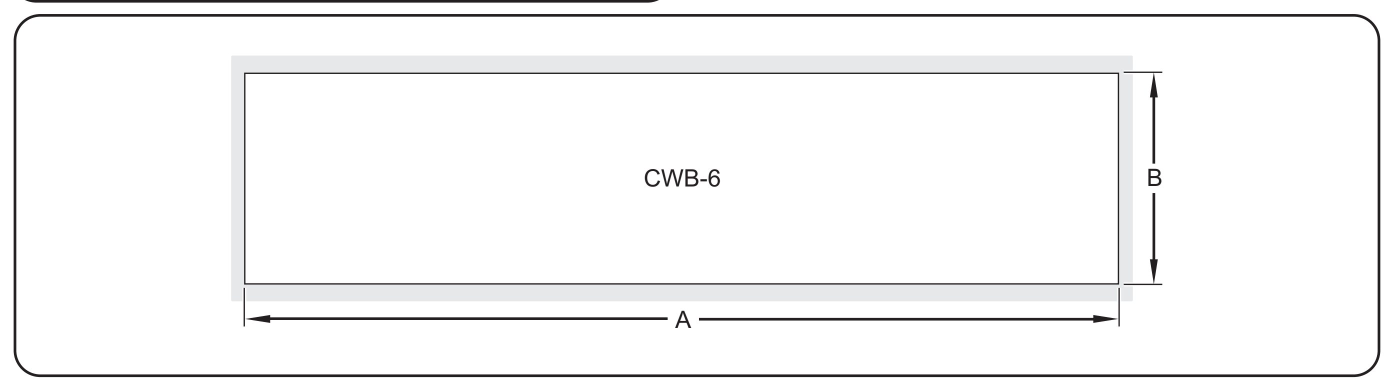
Dimensions de la découpe du panneau de contrôle

NOTA: Veillez à ce que la largeur de la découpe du panneau de contrôle n'excède pas la dimension ci-dessus.

Dimensions de découpe du comptoir

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)
CWB-1	17-1/8″–18″ (435–457 mm)	25-3/16″–26″ (640–660 mm)
CWB-2	30-1/8″–31″ (765–787 mm)	25-3/16″–26″ (640–660 mm)
CWB-3	43-1/8″–44″ (1096–1118 mm)	25-3/16″–26″ (640–660 mm)

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)
CWB-4	56-1/8″–57″ (1426–1448 mm)	25-3/16″–26″ (640–660 mm)
CWB-5	69-1/8″–70″ (1756–1778 mm)	25-3/16″–26″ (640–660 mm)
CWB-6	82-1/8″–83″ (2086–2108 mm)	25-3/16″–26″ (640–660 mm)



Dimensions de découpe du comptoir pour séries CWB

Généralités

Suivez les instructions suivantes pour faire fonctionner les cuves réfrigérées libre service.

⚠ AVERTISSEMENT

Lire tous les messages de sécurité de la section Consignes de sécurité importantes avant d'utiliser ce matériel.

Assurez-vous que les aliments ont été correctement réfrigérés à une température appropriée avant de les placer dans l'appareil. Maintenir des aliments à une température inappropriée peut entraîner des risques graves pour la santé. Cet appareil est uniquement destiné à maintenir frais des aliments préalablement réfrigérés.

AVIS

L'appareil est conçu pour être utilisé dans des environnements où la température ambiante se situe entre 65°F (18°C) et 86°F (30°C).

En cas d'expédition en hiver, stocker l'appareil dans un environnement à température ambiante adéquate pendant 10 heures afin d'éviter d'endommager le compresseur et/ou le circuit frigorifique. Si l'appareil est allumé et que vous constatez une vibration et des bruits excessifs, éteignez-le immédiatement et laissez-le chauffer un peu plus longtemps.

Allumage

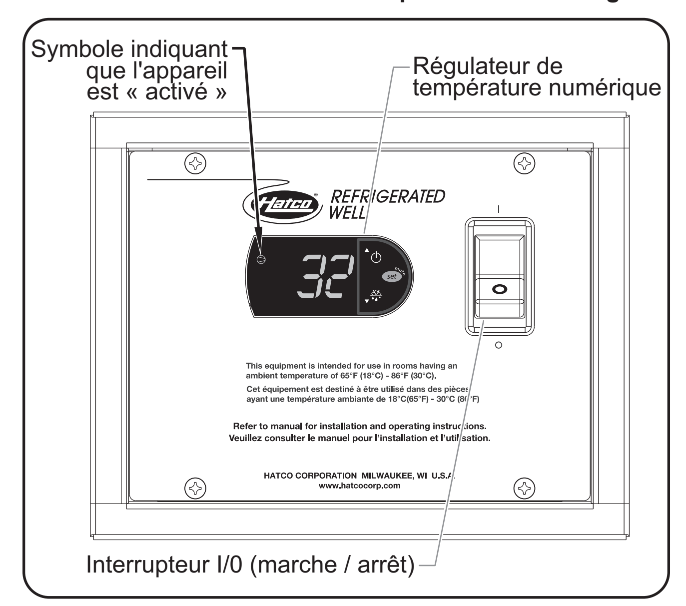
1. Remplissez la cuve réfrigérée avec des bacs alimentaires vides. En plaçant des bacs vides dans la cuve, cette dernière va se refroidir jusqu'à la température nominale de manière plus rapide et efficace.
2. Placez l'interrupteur I/0 (marche/arrêt) sur la position « I » (marche) (l'interrupteur se trouve sur le panneau de contrôle).
   - Le régulateur de température numérique va être activé et la mention « ON » (marche) va s'afficher sur l'écran, ainsi que la température actuelle de l'appareil.
   - Le symbole ⊖ va apparaître sur l'écran, indiquant que le groupe compresseur-condenseur est activé et refroidit la cuve.

NOTA: *Cet appareil est préréglé à la sortie de l'usine à une température nominale de 32°F (0°C). Si les conditions ambiantes nécessitent un réglage de la température nominale, reportez-vous à la partie « Modifier la température nominale » dans cette section.*

3. Attendez 30 minutes, le temps pour l'appareil d'atteindre la température nominale, avant d'y placer les produits pré-réfrigérés.
4. Vérifiez sur l'écran que l'appareil a atteint la température nominale adéquate et remplacez les bacs vides placés dans la cuve par des bacs contenant des aliments réfrigérés.
   - Utilisez toujours un bac alimentaire. Ne placez pas les aliments directement dans la cuve réfrigérée.
   - Remuez fréquemment les aliments plus consistants afin de répartir le froid de manière uniforme.

⚠ AVERTISSEMENT

Hatco Corporation n'est pas responsable de la température réelle à laquelle les aliments sont servis. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que la nourriture est conservée et servie à une température sans danger.



Panneau de contrôle des séries CWB

Arrêt

1. Réglez l'interrupteur I/0 (marche / arrêt) en position « 0 » (arrêt). Le régulateur de température numérique et le groupe compresseur-condenseur vont s'éteindre.
2. Effectuez la procédure de « nettoyage quotidien » décrite dans la section Maintenance de ce manuel.

AVIS

Nettoyez l'unité quotidiennement pour éviter les dysfonctionnements et assurer un fonctionnement sain.

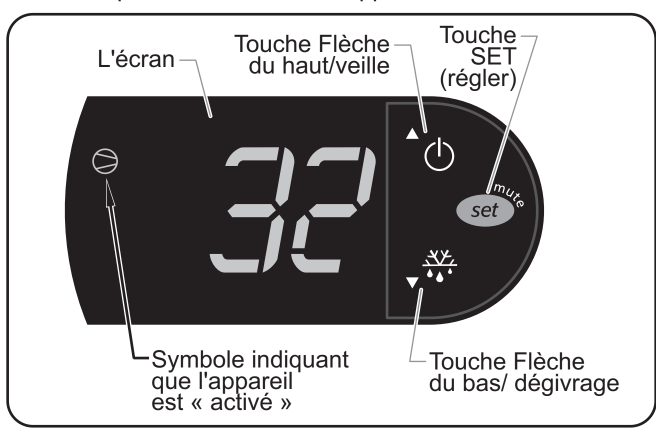
NOTA: *Si vous utilisez une bassine pour récupérer l'eau sous le raccord de drain, assurez-vous qu'elle est vidée régulièrement pour éviter qu'elle ne déborde.*

Modifier la température nominale

Suivez la procédure suivante pour modifier la température nominale sur le régulateur de température numérique.

NOTA: La température nominale doit être modifiée progressivement (de 1 ou 2 degrés). Attendez au minimum deux heures après un changement de température avant de vérifier le résultat.

1. Appuyez pendant une seconde sur la touche set jusqu'à ce que la température nominale actuelle clignote sur l'écran.
2. Appuyez sur la touche ▲⏻ ou ▼❄ pour augmenter ou baisser la température nominale. Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 60 secondes, l'écran reprendra son fonctionnement normal et la température actuelle de l'appareil s'affichera sur l'écran.
3. Appuyez sur la touche set pour enregistrer la nouvelle température nominale. L'écran va revenir à l'affichage de la température actuelle de l'appareil.



Régulateur de température numérique

Programmer le cycle de dégivrage automatique

Les cuves réfrigérées libre service Hatco sont programmées à l'usine de manière à ce que le cycle de dégivrage automatique soit désactivé. Suivez la procédure suivante pour activer le ou les cycle, si les conditions ambiantes ou de fonctionnement nécessitent un dégivrage occasionnel de l'appareil. Quand un appareil entre dans un cycle de dégivrage, le symbole ❄ apparaîtra sur l'écran.

1. Appuyez sur la touche set pendant trois secondes pour accéder au mode de programmation. La mention « PS » (mot de passe) va s'afficher sur l'écran.
2. Appuyez à nouveau sur la touche set. Un chiffre va s'afficher sur l'écran.
3. Appuyez sur la touche ▲⏻ ou ▼❄ jusqu'à ce que le chiffre « 22 » s'affiche sur l'écran, puis appuyez sur la touche set.
4. Utilisez la touche ▲⏻ ou ▼❄ pour faire défiler les paramètres de programmation jusqu'à ce que la mention « dI » (intervalle de dégivrage) s'affiche sur l'écran.
5. Appuyez sur la touche set et sélectionnez « dI ». Le nombre de cycles de dégivrage actuel s'affichera sur l'écran. Pour la première mise en service de l'appareil, ce nombre sera « 0 ».
6. Appuyez sur la touche ▲⏻ ou ▼❄ dans les 60 secondes pour faire défiler le nombre d'heures souhaité entre chaque cycle de dégivrage. Voici ci-dessous quelques exemples de fonctionnement du ou des cycle(s) de dégivrage :

   « 0 » = le dégivrage automatique est désactivé

   « 1 » = l'appareil effectuera un dégivrage toutes les heures

   « 4 » = l'appareil effectuera un dégivrage toutes les quatre heures (recommandé)

   « 12 » = l'appareil effectuera un dégivrage toutes les douze heures

   Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 60 secondes, l'écran reprendra son fonctionnement normal et la température actuelle de l'appareil s'affichera sur l'écran.
7. Appuyez sur la touche set pour enregistrer le nouveau réglage du cycle de dégivrage.
8. Appuyez sur la touche set pendant trois secondes pour quitter le mode de programmation. L'écran va revenir à l'affichage de la température actuelle de l'appareil.

NOTA: Une fois qu'un cycle de dégivrage a commencé, il ne peut pas être annulé. Le processus de dégivrage dure environ 30 minutes.



Généralités

Les cuves réfrigérées libre service Hatco sont conçues pour une durabilité et une performance optimales avec un minimum d'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur et débranchez le cordon d'alimentation avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.**
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.**

DANGER D'INCENDIE : N'utilisez pas des solutions nettoyantes inflammables pour nettoyer cet appareil.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si cet appareil doit être réparé, contacter un réparateur Hatco agréé ou le Service après-vente Hatco au 800-558-0607 ou 414-671-6350 ; télécopieur 800-690-2966; télécopieur internationale 414-671-3976.

AVIS

Nettoyez l'unité quotidiennement pour éviter les dysfonctionnements et assurer un fonctionnement sain.

Utilisez uniquement des nettoyants non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyant abrasifs pourraient rayer la finition de l'unité, altérant son apparence et la rendant vulnérable à l'accumulation de saleté.

N'utilisez pas de paille de fer pour le nettoyage. La paille de fer raye les finitions.

L'utilisation de produits chimiques agressifs tels que l'eau de javel, les produits nettoyants contenant de la javel, ou les produits de nettoyage pour les fours sont proscrits pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage quotidien

1. Réglez l'interrupteur d'alimentation I/0 (marche / arrêt) en position « 0 » (arrêt) et attendez que l'appareil dégivre.

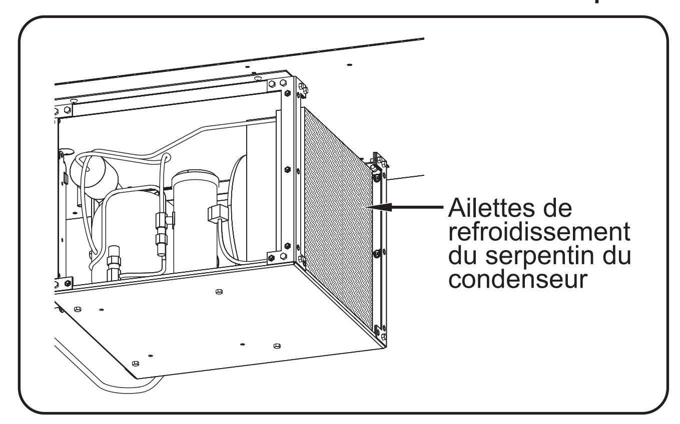
NOTA: Si vous utilisez une bassine pour récupérer l'eau sous le raccord de drain, assurez-vous qu'elle est vidée régulièrement pour éviter qu'elle ne déborde.

2. Retirez et lavez tous les bacs et tous les adaptateurs.
3. Nettoyez la cuve à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge propre et d'un détergent peu abrasif. Servez-vous d'une éponge à récurer en plastique pour retirer toute particule solide de nourriture ou dépôt de minéraux.
4. Essuyez la cuve à l'aide d'un chiffon propre et désinfecté pour enlever toute trace de détergent. Répétez l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus aucune trace de détergent et que la cuve soit propre.
5. Essuyez l'intégralité de l'unité en utilisant un chiffon doux et sec.
6. Nettoyez l'extérieur de panneaux à persiennes ou à grille installés sur les ouvertures de ventilation.

Nettoyage mensuel

Suivez les instructions suivantes chaque mois pour assurer un fonctionnement efficace et adéquat des cuves réfrigérées libre service ainsi que pour éviter tout dysfonctionnement.

1. Retirez et nettoyez les deux côtés des panneaux à persiennes ou à grille installés sur les ouvertures de ventilation. La saleté et la poussière accumulée dans les panneaux peut restreindre la circulation d'air dans le groupe compresseur-condenseur et provoquer une surchauffe.
2. Nettoyez les ailettes de refroidissement du serpentin du condenseur. La saleté, la poussière et les peluches accumulées dans les ailettes de refroidissement empêcheront un refroidissement correct du système de réfrigération et du liquide frigorigène. Cette accumulation provoquera un fonctionnement inefficace et peut entraîner une panne de l'appareil. Utilisez les méthodes suivantes pour nettoyer les ailettes de refroidissement du serpentin du condenseur :
   - Aspirez les ailettes de refroidissement.
   - Brossez les ailettes de refroidissement verticalement à l'aide d'une brosse pour serpentin de condenseur. **AVIS : Brossez les ailettes de refroidissement avec précaution, elles sont délicates et peuvent se plier facilement. N'utilisez PAS de brosse métallique.**



Ailettes de refroidissement du serpentin du condenseur

NOTA: La fréquence des nettoyages conseillée est d'une fois par mois ; mais en fonction des conditions du lieu d'installation, il est possible que la procédure de nettoyage ait besoin d'être réalisée plus ou moins souvent. Surveillez le niveau de saleté, poussière et peluches accumulé dans les panneaux et dans les ailettes de refroidissement, et réglez la fréquence des nettoyages si nécessaire.

⚠ AVERTISSEMENT

La réparation de cet appareil doit être confiée exclusivement à du personnel qualifié. Les réparations par des personnes non qualifiées peuvent provoquer des décharges électriques et des brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur et débranchez le cordon d'alimentation avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.

Symptômes	Causes Probables	Action Correctrice
L'appareil est trop froid.	Point de consigne de température trop bas.	Paramétrez une température nominale plus élevée. Reportez-vous à la procédure « Mode d'emploi » de cette section.
	Le régulateur de température numérique ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
L'appareil n'est pas suffisamment froid.	Les aliments n'ont pas été préalablement réfrigérés avant d'être placés dans l'appareil.	Ne placez que des aliments préalablement réfrigérés dans l'appareil.
	Il n'y a pas suffisamment de bacs alimentaires / il manque un ou plusieurs bacs dans l'appareil.	Placez des bacs alimentaires dans la cuve réfrigérée. En plaçant des bacs dans la cuve, cette dernière va se refroidir jusqu'à la température nominale de manière plus rapide et efficace.
	La température nominale est trop élevée.	Paramétrez une température nominale plus faible. Reportez-vous à la procédure « Mode d'emploi » de cette section.
	Le serpentin du condenseur et/ou les panneaux de ventilation sont bouchés.	Nettoyez le serpentin du condenseur et les panneaux de ventilation. Reportez-vous à la procédure « Nettoyage mensuel » de la section MAINTENANCE.
	Il y a trop de glace accumulée dans l'appareil.	Éteignez, dégivrez et nettoyez l'appareil. Activez un cycle de dégivrage automatique, si besoin (reportez-vous à la procédure dans la section MODE D'EMPLOI).
	Le régulateur de température numérique ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	Le fluide frigorigène est faible ou fuit ou une panne interne est survenue dans le groupe compresseur-condenseur.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
L'appareil émet des vibrations et des bruits excessifs lorsqu'il est allumé.	Les composants internes n'ont pas été convenablement chauffés avant la mise en service.	Éteignez immédiatement l'appareil. L'appareil doit être stocké dans un environnement chaud, à une température de 65°F (18°C), pendant au moins 10 heures.
L'appareil est branché, mais ne fonctionne pas.	L'appareil est éteint.	Allumez l'appareil.
	Le disjoncteur s'est déclenché.	Redémarrez le coupe-circuit. Si le coupe-circuit continue de disjoncter, contactez un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir une assistance.
	Le régulateur de température numérique ne fonctionne pas correctement.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	Le groupe compresseur-condenseur surchauffe.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	Une panne interne est survenue dans le groupe compresseur-condenseur.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes ?

Si le problème persiste, veuillez contacter l'agence d'entretien agréée Hatco la plus proche ou Hatco pour obtenir une assistance. Pour trouver l'agence d'entretien la plus proche, rendez-vous sur le site Internet de Hatco (**www.hatcocorp.com**) et cliquez sur Trouver un agent d'entretien, ou contactez **l'équipe d'entretien et de pièces détachées de Hatco** :

Numéro de téléphone: 800-558-0607 ou 414-671-6350

Courriel: partsandservice@hatcocorp.com

Télécopie: 800-690-2966 ou 414-671-3976



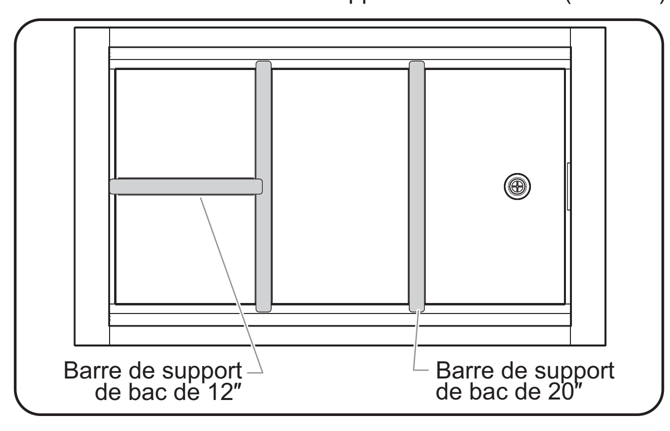
OPTIONS ET ACCESSOIRES

Barres de division de bacs

Les barres de support de bacs optionnelles permettent de séparer les cuves en plusieurs parties afin de disposer des bacs de différentes tailles.

CWB12BAR ....Barre de support de bac de 12″ (305 mm)

CWB20BAR ....Barre de support de bac de 20″ (508 mm)



Barres de support de bacs du modèle CWB-3

Bacs alimentaires

Des bacs en acier inoxydable optionnels sont disponibles en différentes tailles.

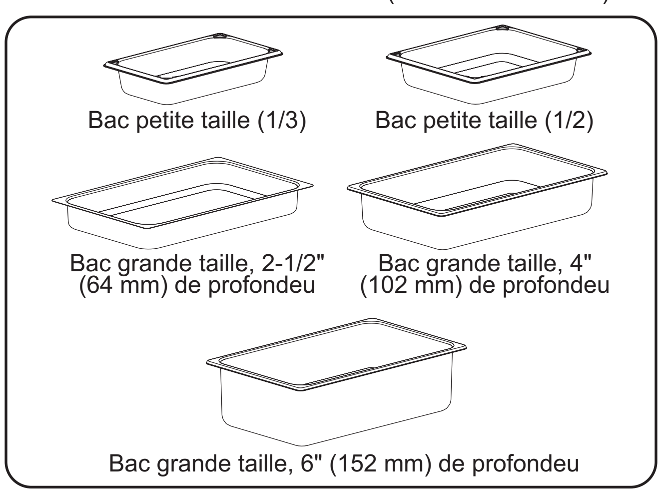
ST PAN 1/3......Bac en acier inoxydable petite taille (1/3) : (largeur x profondeur x hauteur) 12-3/4″ x 6-7/8″ x 2-1/2″ (324 x 175 x 64 mm)

ST PAN 1/2......Bac en acier inoxydable taille moyenne (1/2) : (largeur x profondeur x hauteur) 12-3/4″ x 10-3/8″ x 2-1/2″ (324 x 264 x 64 mm)

ST PAN 2 ....Bac en acier inoxydable grande taille, 2-1/2″ (64 mm) de profondeur : (largeur x profondeur x hauteur) 12-3/4″ x 20-3/4″ x 2-1/2″ (324 x 527 x 64 mm)

ST PAN 4 ....Bac en acier inoxydable grande taille, 4″ (102 mm) de profondeur : (largeur x profondeur x hauteur) 12-3/4″ x 20-3/4″ x 4″ (324 x 527 x 102 mm)

HDW 6″ PAN ..Bac en acier inoxydable grande taille, 6″ (152 mm) de profondeur : (largeur x profondeur x hauteur) 12-3/4″ x 20-3/4″ x 6″ (324 x 527 x 152 mm)



Bacs alimentaires en acier inoxydable

Doubles fonds

Les doubles fonds sont disponibles en option pour chaque modèle. Les doubles fonds permettent une vidange optimale pour les appareils contenant de la glace.

CWB-1FB ....Pour CWB-1 Modèles (une pièce)

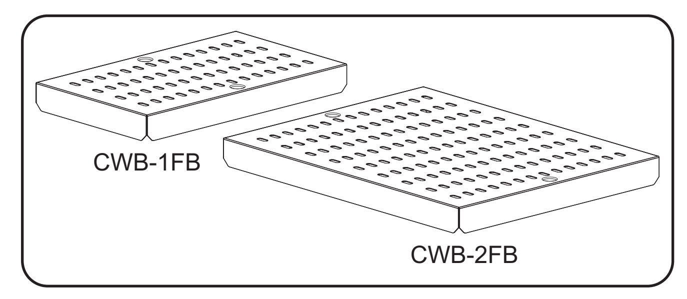
CWB-2FB ....Pour CWB-2 Modèles (une pièce)

CWB-3FB ....Pour CWB-3 Modèles (deux pièces)

CWB-4FB ....Pour CWB-4 Modèles (deux pièces)

CWB-5FB ....Pour CWB-5 Modèles (trois pièces)

CWB-6FB ....Pour CWB-6 Modèles (trois pièces)



Doubles fonds

Grilles

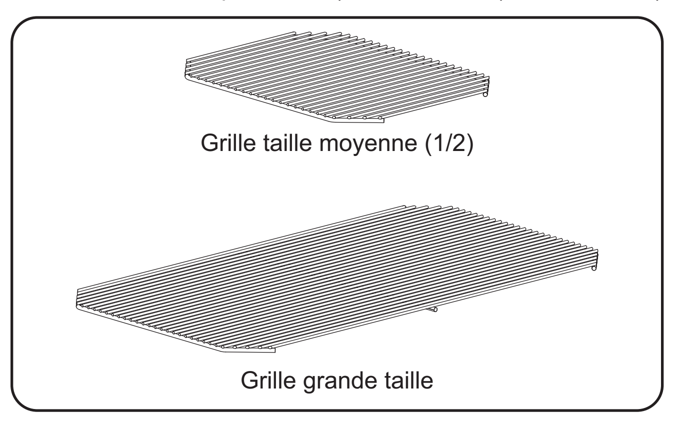
Des grilles optionnelles en acier inoxydable ou nickelées sont disponibles en différentes tailles.

TRIVET (1/2)SS ....Grille en acier inoxydable taille moyenne (1/2) : (largeur x profondeur) 10-3/16″ x 7-5/8″ (259 x 194 mm)

TRIVET SS ....Grille en acier inoxydable grande taille : (largeur x profondeur) 10-1/8″ x 18″ (257 x 457 mm)

TRIVET (1/2) ....Grille nickelée de taille moyenne : (largeur x profondeur) 10-3/16″ x 7-5/8″ (259 x 194 mm)

TRIVET ....Grille nickelée grande taille : (largeur x profondeur) 10-1/8″ x 18″ (257 x 457 mm)



Grilles

Extension de garantie de quatre ans pour les pièces

Une extension de garantie de quatre ans pour les pièces est en option pour le compresseur lors de l'achat. Cette garantie prend effet à expiration de la garantie standard d'un an.

1. GARANTIE DU PRODUIT

Hatco garantit que les produits qu'il fabrique (les « Produits ») sont exempts de défauts de matériel et de fabrication, dans des conditions normales d'utilisation et de maintenance, pour une période d'un (1) an à partir de la date d'achat à condition que l'appareil soit installé et entretenu conformément aux instructions écrites de Hatco ou 18 mois après la date de l'expédition par Hatco. L'acheteur doit prouver la date d'achat du Produit par l'enregistrement du produit auprès de Hatco ou par d'autres moyens satisfaisants pour Hatco, à sa seule discrétion.

Hatco garantit que les composants du Produit suivants sont exempts de défauts de matériel et de fabrication à partir de la date d'achat (sous réserve des conditions précédentes) pour la ou les périodes de temps et en fonction des conditions listées ci-dessous :

a) **Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS un an (1) supplémentaire pour les pièces uniquement :**

Éléments du grille-pain à convoyeur (enveloppe métallique)
Éléments des tiroirs chauffants (enveloppe métallique)
Tiroirs, roues et glissières des tiroirs chauffants
Éléments des rampes chauffantes (enveloppe métallique)
Éléments des vitrines chauffantes (enveloppe métallique, air chauffant)
Éléments des armoires de stockage (enveloppe métallique, air chauffant)
Éléments des compartiments chauffants — série HW et HWB (enveloppe métallique)

b) **Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS quatre (4) ans pour les pièces uniquement :**

Cuves 3CS et FR

c) **Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS neuf (9) ans pour les pièces uniquement :**

Cuves des appareils de chauffage d'appoint électriques
Cuves des appareils de chauffage d'appoint à gaz

d) **Garantie de quatre-vingt-dix (90) jours pour les pièces uniquement :**

Pièces de rechange

LES GARANTIES PRÉCÉDENTES SONT EXCLUSIVES ET REMPLACENT TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES, COMPRENANT, MAIS NE SE LIMITANT PAS À, TOUTES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE FINALITÉ PARTICULIÈRE OU TOUS BREVETS OU TOUTES AUTRES ATTEINTES AUX DROITS DE LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE. Sans restreindre la portée générale des énoncés précédents, CES GARANTIES NE COUVRENT PAS : Ampoules d'éclairage à incandescence enduites, lumières fluorescentes, ampoules de lampes chauffantes, ampoules d'éclairage à halogène enduites, ampoules de lampes chauffantes au xénon, tubes d'éclairage DEL, composants en verre et fusibles ; défaut de produit dans la cuve d'un appareil de chauffage d'appoint, dans un échangeur de chaleur à tubes à ailettes ou tout autre équipement de chauffage d'eau causé par la calcification, l'accumulation de sédiments, la réaction d'un produit chimique ou le gel ; ou une mauvaise utilisation, une manipulation ou une mauvaise application, une installation inappropriée du Produit ou l'utilisation d'une tension inappropriée.

2. LIMITES DES RECOURS ET DES DOMMAGES

La responsabilité de Hatco et la seule voie de recours de l'Acheteur prévues par les présentes seront limitées exclusivement, au gré de Hatco, à la réparation ou au remplacement à l'aide de pièces ou de Produits nouveaux ou remis à neuf par Hatco ou un centre de réparation agréé par Hatco (sauf si l'Acheteur se situe hors des États-Unis, du Canada, du Royaume-Uni ou de l'Australie, auquel cas la responsabilité de Hatco et la seule voie de recours de l'Acheteur seront limitées exclusivement au remplacement des pièces concernées par la garantie) à l'égard de toute revendication effectuée dans les délais de garantie applicables mentionnés ci-dessus. Hatco se réserve le droit d'accepter ou de rejeter toute réclamation en partie ou dans son intégralité. Dans le cadre de cette Garantie limitée, « remis à neuf » signifie une pièce ou un Produit dont les caractéristiques techniques d'origine ont été restaurées par Hatco ou un centre de réparation agréé par Hatco. Hatco n'acceptera aucun retour de Produits sans qu'il n'ait auparavant donné son accord écrit, et tous ces retours approuvés doivent être effectués aux seuls frais de l'Acheteur. HATCO NE SERA PAS TENU RESPONSABLE, DANS AUCUNE CIRCONSTANCE, DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS, COMPRENANT, MAIS NE SE LIMITANT PAS À, LES COÛTS DE MAIN-D'ŒUVRE OU PERTES DE PROFITS DUS À UNE UTILISATION OU À UNE IMPOSSIBILITÉ D'UTILISER LES PRODUITS OU DUS AU FAIT QUE LES PRODUITS ONT ÉTÉ INTÉGRÉS DANS OU QU'ILS SONT DEVENUS UN COMPOSANT DE TOUT AUTRE PRODUIT OU BIEN.



NOTES

AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • AUTORISÉS DISTRIBUTEURS DE PIÈCES

ALABAMA
Jones McLeod Appl. Svc.
Birmingham 205-251-0159

ARIZONA
Service Solutions Group
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.
Phoenix 602-252-0402

CALIFORNIA
Industrial Electric
Commercial Parts & Service, Inc.
Huntington Beach 714-379-7100

Chapman Appl. Service
San Diego 619-298-7106

P & D Appliance
Commercial Parts & Service, Inc.
S. San Francisco 650-635-1900

COLORADO
Hawkins Commercial Appliance
Englewood 303-781-5548

FLORIDA
Whaley Foodservice Repair
Jacksonville 904-725-7800

3Wire Nass Service Co., Inc.
Orlando 407-425-2681

B.G.S.I.
Pompano Beach 954-971-0456

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA
TWC Services
Mableton 770-438-9797

Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

Southeastern Rest. Svc.
Norcross 770-446-6177

HAWAII
Burney's Comm. Service, Inc.
Honolulu 808-848-1466

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS
Parts Town
Lombard 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service
Decatur 217-429-4229

Midwest Elec. Appl. Service
Elmhurst 630-279-8000

Cone's Repair Service
Moline 309-797-5323

INDIANA
GCS Service
Indianapolis 317-545-9655

IOWA
Electric Motor Service Co.
Davenport 319-323-1823

Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY
Service Solutions Group
Lexington 859-254-8854

Service Solutions Group
Louisville 502-451-5411

LOUISIANA
Chandlers Parts & Service
Baton Rouge 225-272-6620

MARYLAND
Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

GCS Service
Silver Spring 301-585-7550

MASSACHUSETTS
Ace Service Co., Inc.
Needham 781-449-4220

MICHIGAN
Bildons Appliance Service
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service
Bay City 517-893-4561

Midwest Food Equip. Service
Grandville 616-261-2000

MINNESOTA
GCS Service
Plymouth 800-345-4221

MISSOURI
General Parts
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services
St. Louis 314-890-0700

Kaemmerlen Parts & Service
St. Louis 314-535-2222

NEBRASKA
Anderson Electric
Omaha 402-341-1414

NEVADA
Burney's Commercial
Las Vegas 702-736-0006

Hi. Tech Commercial Service
N. Las Vegas 702-649-4616

NEW JERSEY
Jay Hill Repair
Fairfield 973-575-9145

Service Plus
Flanders 973-691-6300

NEW YORK
Acme American Repairs, Inc.
Brooklyn 718-456-6544

Alpro Service Co.
Brooklyn 718-386-2515

Appliance Installation
Buffalo 716-884-7425

Duffy's Equipment Services, Inc.
Buffalo 800-836-1014

3Wire Northern
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's Equipment Services, Inc.
Sauquoit 800-836-1014

J.B. Brady, Inc.
Syracuse 315-422-9271

NORTH CAROLINA
Authorized Appliance
Charlotte 704-377-4501

OHIO
Akron/Canton Comm. Svc. Inc.
Akron 330-753-6635

Service Solutions Group
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service
Columbus 614-221-0057

Electrical Appl. Repair Service
Brooklyn Heights 216-459-8700

E. A. Wichman Co.
Toledo 419-385-9121

OKLAHOMA
Hagar Rest. Service, Inc.
Oklahoma City 405-235-2184

Krueger, Inc.
Oklahoma City 405-528-8883

OREGON
Ron's Service, Inc.
Portland 503-624-0890

PENNSYLVANIA
Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

FAST Comm. Appl. Service
Philadelphia 215-288-4800

Appliance Installation & Service
Pittsburgh 412-809-0244

K & D Service Co.
Harrisburg 717-236-9039

Electric Repair Co.
Reading 610-376-5444

RHODE ISLAND
Marshall Electric Co.
Providence 401-331-1163

SOUTH CAROLINA
Whaley Foodservice Repair
W. Columbia 803-791-4420

TENNESSEE
Camp Electric
Memphis 901-527-7543

TEXAS
GCS Service
Fort Worth 800-433-1804

Armstrong Repair Service
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist
Mesquite 888-866-9276

Refrigerated Specialist, Inc.
Mesquite 888-866-9276

Commercial Kitchen Repair Co.
San Antonio 210-735-2811

UTAH
La Monica's Rest. Equip. Service
Murray 801-263-3221

VIRGINIA
Daubers
Norfolk 757-855-4097

Daubers
Springfield 703-866-3600

WASHINGTON
3Wire Restaurant Appliance
Seattle 800-207-3146

WISCONSIN
A.S.C., Inc.
Madison 608-246-3160

A.S.C., Inc.
Milwaukee 414-543-6460

CANADA

ALBERTA
Key Food Equipment Service
Edmonton 780-438-1690

BRITISH COLUMBIA
Key Food Equipment Service
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service
Victoria 250-920-4888

MANITOBA
Air Rite, Inc.
Winnipeg 204-895-2300

NEW BRUNSWICK
EMR Services, Ltd.
Moncton 506-855-4228

ONTARIO
R.G. Henderson Ltd.
Toronto 416-422-5580

Choquette - CKS, Inc.
Ottawa 613-739-8458

QUÉBEC
Choquette - CKS, Inc.
Montreal 514-722-2000

Choquette - CKS, Inc.
Québec City 418-681-3944

UNITED KINGDOM

Marren Group
Northants +44(0)1933 665313

HATCO CORPORATION
P.O. Box 340500
Milwaukee, WI 53234-0500 U.S.A.
800-558-0607 414-671-6350
Parts and Service Fax 800-690-2966
International Fax 414-671-3976
partsandservice@hatcocorp.com
www.hatcocorp.com

Register your unit online!
See IMPORTANT OWNER INFORMATION section for details.

S'inscrire en ligne!
Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIETAIRE *pour plus de informations.*

Printed in U.S.A. August 2013 P/N 07.04.465.00 Form No. CWBM-0813